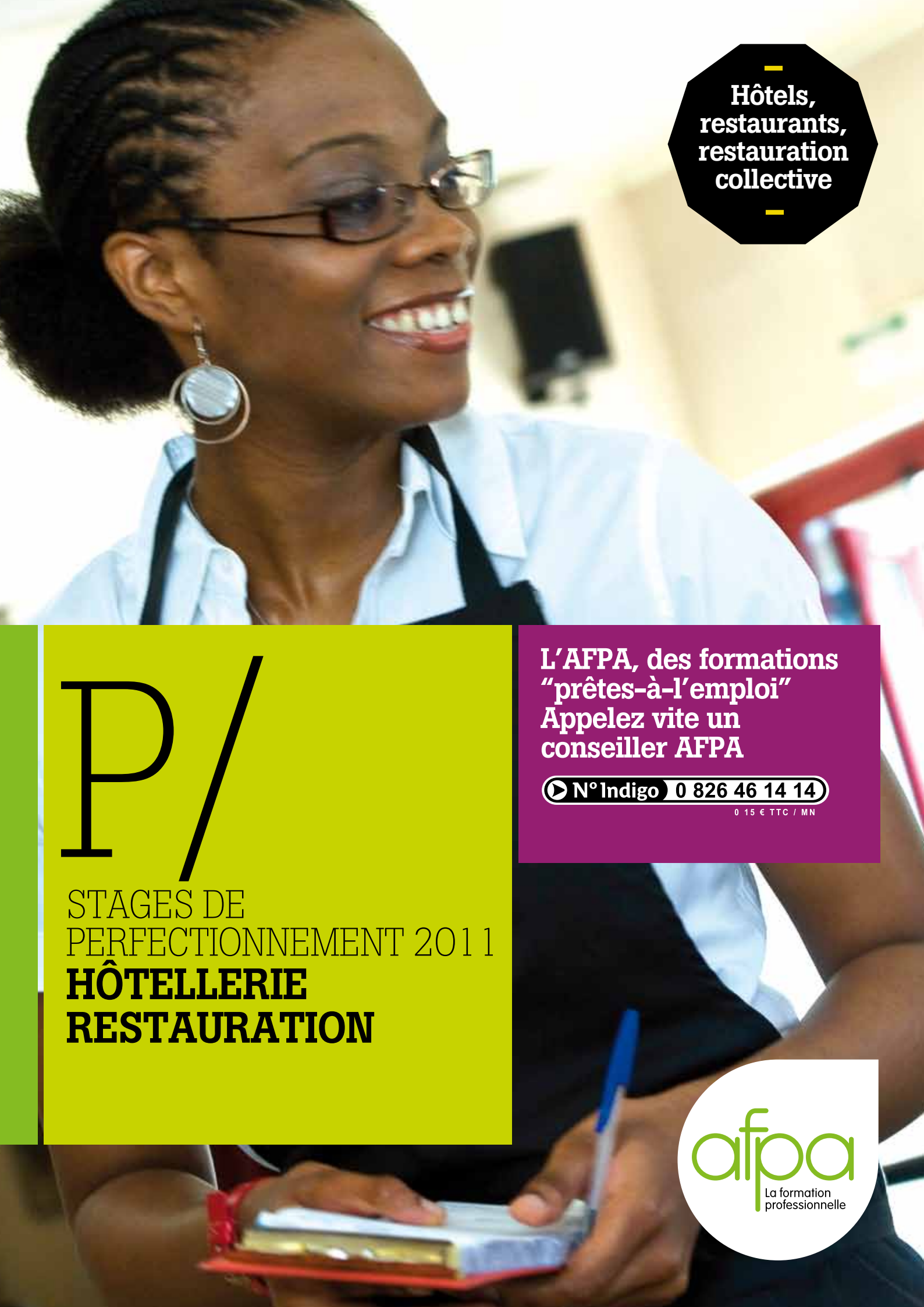


Hôtels, restaurants, restauration collective

P/

STAGES DE PERFECTIONNEMENT 2011

# HÔTELLERIE RESTAURATION

**L'AFPA, des formations "prêtes-à-l'emploi" Appelez vite un conseiller AFPA**

N° Indigo 0 826 46 14 14

0 15 € TTC / MN

afpa
La formation professionnelle

## Nous connaissons votre métier Nous anticipons vos besoins

Vos collaborateurs ont-ils une vision de la valeur nutritionnelle dans les prestations offertes à la clientèle ? Combien d'entre eux savent-ils organiser un buffet attractif ou valoriser une carte des desserts ?
Votre service des étages est-il correctement encadré ?

Contrairement à une idée reçue, les métiers de l'hôtellerie et de la restauration ne s'improvisent plus et recèlent de nombreuses compétences à développer au quotidien : hygiène, adaptabilité au poste de travail, relation client, techniques professionnelles, contrôle et gestion des coûts, management d'équipe, recrutement.
Le perfectionnement des équipes devient incontournable, mais le temps de formation est compté. Vous recherchez un partenaire formation réactif, de proximité, parfaitement en phase avec les évolutions du secteur.

Une solution : **les stages de perfectionnement AFPA**

**AFPA, 1er organisme de formations qualifiantes en France,est aussi organisme évaluateur certifié !**

## Vos salariés possèdent-ils toutes les habilitations ou qualifications nécessaires à l'exercice de leur activité ? Leurs habilitations arrivent à échéance ?

Agréée par des différents organismes certificateurs (SGS ICS, Bureau Veritas), l'AFPA est bien placée pour préparer aux habilitations et certifications et assurer leur renouvellement (CACES, SST, habilitations électriques, secourisme …)

**LA QUALITÉ CERTIFIÉE ISO 9001**
Agréée OPQF (Office Professionnel des Organismes de Formation) depuis 1994, l'AFPA est engagée dans une certification progressive de ses campus selon la norme de qualification **ISO 9001**. Un gage supplémentaire d'efficacité !

# Sommaire


p02 — Notre gamme de stages de perfectionnement **« Hôtellerie-restauration »**
p04 — L'AFPA n'est pas un organisme de formation comme les autres
p07 — Mode d'emploi

p08 — **PRODUCTION CULINAIRE**
p09 — **10765** — Elaborer et valoriser une production de hors-d'œuvre et entrées en restauration collective
p09 — **10762** — Cuisiner et valoriser la cuisson des viandes en restauration collective
p10 — **10763** — Cuisiner et valoriser la cuisson des poissons en restauration collective
p10 — **10764** — Cuisiner et valoriser la cuisson des légumes en restauration collective
p11 — **10766** — Elaborer et valoriser des desserts d'assemblage en restauration collective
p11 — **10769** — Pâtisserie en restauration : maîtriser les techniques de base
p12 — **10761** — Les techniques de cuisson évolutives : Organiser et optimiser votre production culinaire
p12 — **10641** — Promouvoir la cuisine du terroir en restauration collective
p13 — **10768** — Intégrer le développement durable en cuisine

p14 — **DIÉTETIQUE ET NUTRITION**
p15 — **10642** — Diététique et nutrition 1: les principes de l'équilibre alimentaire
p15 — **10760** — Diététique et nutrition 2 : gérer un plan alimentaire en restauration

p16 — **SÉCURITE ALIMENTAIRE**
p17 — **10643** — HACCP 1 : appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine
p17 — **10758** — HACCP 2 : manager la sécurité alimentaire en restauration collective

p18 — **SERVICE EN SALLE**
p19 — **10648** — Accueillir et conseiller sa clientèle au restaurant
p19 — **10651** — Organiser et présenter des buffets attractifs en restauration
p20 — **10652** — Valoriser le service des petits déjeuners en hôtellerie
p20 — **10647** — Développer l'activité de son bar : techniques de base
p21 — **10650** — Commercialiser les vins en restauration

p22 — **ORGANISATION ET COMMERCIAL**
p23 — **10767** — Manager une équipe en cuisine
p23 — **10759** — Optimiser sa rentabilité et son organisation de travail en restauration collective
p24 — **10656** — Optimiser ses ventes additionnelles en hôtellerie-tourisme
p24 — **10834** — Traiter les réclamations dans le secteur hôtellerie-tourisme

p26 — **SERVICE D'ÉTAGE**
p27 — **10653** — Améliorer sa performance au service des étages
p27 — **10655** — Manager une équipe au service des étages

p28 — **PRÉVENTION DES RISQUES, SÉCURITÉ AU TRAVAIL**
p29 — **10809** — Connaître les gestes et postures pour prévenir les accidents
p29 — **09994** — Sauveteur secouriste du travail – niveau initial
p30 — **10675** — Sauveteur secouriste du travail – recyclage

p31 — **HABILITATIONS ÉLECTRIQUES : LA NOUVELLE RÉGLEMENTATION**

p32 — **APPROCHE DU HANDICAP DANS L'ENTREPRISE**
p33 — **10952** — Accueillir un travailleur handicapé en entreprise

p35 — **CALENDRIER**

p44 — **CONTACTS ET INSCRIPTIONS**

p47 — **INDEX : TOUS LES STAGES DE PERFECTIONNEMENT 2011**


**NATURE DE LA PRESTATION**

stages développant les compétences indispensables à votre activité en 2011

# L'AFPA c'est une gamme complète de formations « hôtellerie-restauration »

# 22 stages de perfectionnement

### Production culinaire
**Vous souhaitez valoriser votre savoir-faire ?**
7 stages vous aideront à perfectionner vos techniques en restauration collective et traditionnelle au travers de la valorisation, la promotion d'une prestation.

### Diététique et nutrition
**Vous voulez acquérir de solides compétences en nutrition ?**
2 stages pour comprendre les valeurs diététiques et nutritionnelles, incontournables dans un processus de fabrication d'une prestation culinaire en restauration collective.

### Sécurité alimentaire
**Vous êtes intraitables avec l'hygiène et la sécurité alimentaire ?**
2 stages pour maîtriser la démarche HACCP, un cadre de référence et une garantie dans la mise en œuvre d'une activité culinaire

### Service en salle
**Le service doit être pour vous irréprochable ?**
5 stages pour se former à toutes les phases constituant une prestation de service de qualité : valoriser vos services existants, développer de nouvelles activités. Adoptez de nouvelles postures et techniques

### Organisation et commercial
**Vous réfléchissez à votre organisation ?**
4 stages pour vous accompagner dans le renforcement des dimensions managériales, commerciales, organisationnelles et relationnelles au sein de votre structures et mieux répondre à la satisfaction de la clientèle.

### Service d'étage
**Pour vous le service est aussi dans les étages ?**
2 stages pour améliorer le service des étages rendu efficace par des méthodes d'organisation et de management.

### Sécurité au travail
**Vous voulez réduire les risques d'accident ?**
3 stages permettent à vos salariés d'identifier les situations dangereuses liées à votre activité. Objectif : acquérir les gestes appropriés en cas d'accident, d'incident ou de dysfonctionnement, sans risque pour les clients comme pour eux-mêmes.

## + 15 formations qualifiantes

**Vous avez besoins de recruter réceptionnistes, des cuisiniers, des responsables de cuisine ou gérants en restauration collective ? Pensez à l'alternance !**

L'AFPA est un acteur résolument engagé dans les formations en alternance : toutes nos formations peuvent être réalisées sur ce mode avec un financement « contrat de professionnalisation ».
Deux formations **en alternance** sont disponibles tout au long de l'année (dates d'inscription sur **www.afpa.fr**) :
– Serveur(se) en restauration en alternance
– CQP commis de cuisine en alternance
Un réel bénéfice pour l'employeur comme pour les salariés, une autre façon de concevoir l'emploi et le recrutement de compétences.

## + 4 parcours spécifiques

"+flex"

**Un dispositif innovant pour faciliter les projets de mobilité et gagner en flexibilité.**

Objectif : maîtriser les savoirs de base (expression orale et écrite, principes de base en mathématiques, principaux outils numériques …), être plus à l'aise dans l'entreprise, plus relationnel dans son emploi ou plus performant pour évoluer.

# des services d'accompagnement personnalisés

## Service Client « Suivi Intégral »

**Pour vous accompagner dans vos démarches, l'AFPA a mis en place un dispositif unique de relation client :**

- Une **centrale de réservation** accessible par téléphone au

**N° Indigo 0 826 46 14 14**

0,15 € TTC / MN

ou par e-mail : **inscriptions@afpa.fr**

- Une information **« en temps réel »** sur les stages disponibles à la date et sur le lieu de votre choix.
- **La gestion des subrogations et/ou remboursements** éventuels auprès de votre OPCA.
- **Un traitement de A à Z de la gestion administrative et financière** des inscriptions (convention de stage, convocation du stagiaire, plan d'accès au campus AFPA, retour des feuilles de présence…)

## Aide aux montages financiers

Savez-vous que les formations AFPA peuvent bénéficier d'aides accordées par des organismes collecteurs agréés, des collectivités territoriales ou des fonds européens ? L'AFPA vous aide à les identifier et les mettre en place. Elle vous apporte une aide précieuse **dans le montage et la gestion de votre dossier** ainsi que dans la mise en place de projets mobilisant de nombreux partenaires et de multiples financements.

## Mise place de la GPEC

L'AFPA vous propose un ensemble de solutions complémentaires qui concilient les intérêts de votre entreprise et ceux de vos salariés :

- définition des **référentiels de vos emplois**,
- évaluation, **bilan des compétences** de vos salariés,
- **validation des acquis de l'expérience** professionnelle (VAE) pour ceux de vos collaborateurs qui exercent depuis au moins 3 ans un métier de l'hotellerie et de la restauration,
- conseil dans la **conception de vos plans de formation**,
- appui au **recrutement**

# L'AFPA c'est aussi…

## 1er organisme de formations qualifiantes en France,

l'AFPA vous propose une large palette de formations et de stages de perfectionnement pour professionnaliser tous vos collaborateurs : **secrétariat, comptabilité, gestion, bureautique, langues, sécurité, logistique, réparation… articulée autour de 300 métiers, de l'ouvrier au technicien supérieur.**

Programmes, dates et lieux sont disponibles sur **afpa.fr**

# **L'AFPA** N'EST PAS UN ORGANISME COMME LES AUTRES

## engagée

**Créée il y a plus de 60 ans,** l'AFPA (Association nationale pour la Formation Professionnelle des Adultes) se mobilise dans tous les grands secteurs de l'économie et notamment les métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

## puissante

Avec ses formations et ses stages de perfectionnement, l'offre AFPA couvre la plupart des besoins en qualification et en compétences des salariés de l'hôtellerie et de la restauration : production culinaire, diététique et nutrition, sécurité alimentaire …
**Cette force, l'AFPA la met à votre service pour assurer la qualité de vos ressources humaines, l'adéquation des savoir-faire… pour contribuer à la professionnalisation de vos salariés, améliorer leur employabilité et les conduire à l'obtention de nouvelles compétence ou d'une qualification reconnue.**

## attentive

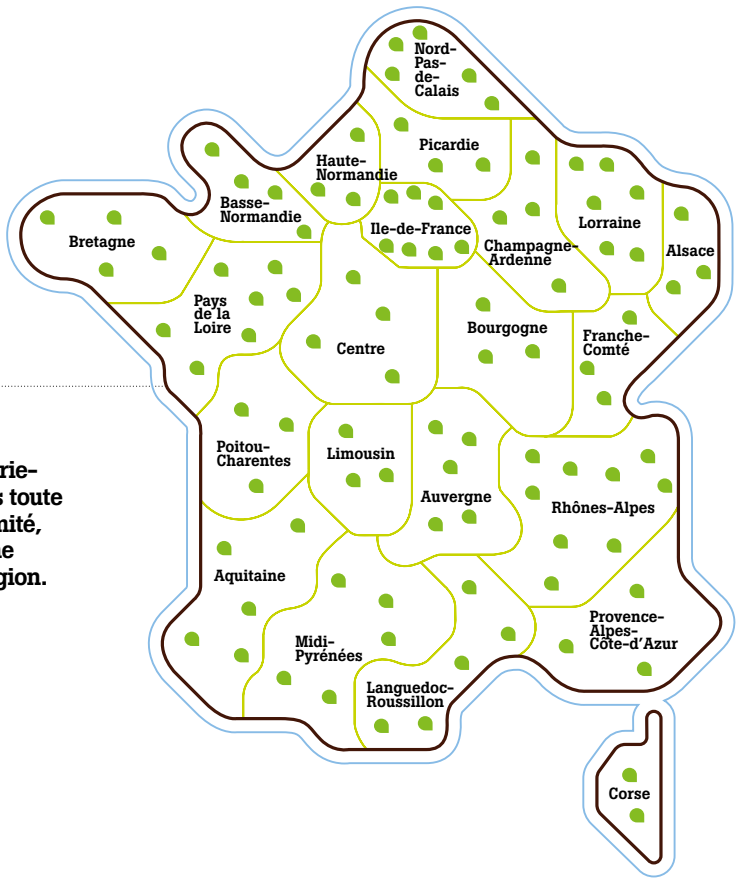
**Grâce à sa connaissance concrète de votre environnement complexe**, l'AFPA répond très précisément à votre demande, et même, anticipe vos besoins en compétences.
**L'AFPA conçoit pour vous des actions « sur mesure » et forme vos collaborateurs avec un calendrier souple** (de 2 à 5 jours, en fonction du profil de vos salariés et de vos objectifs de qualification) et à votre convenance : au sein de votre entreprise, dans nos campus ou même à distance !

## pionnière

Notre force et notre fierté, ce sont les ingénieurs de notre bureau d'études entièrement consacrés au suivi de l'évolution des emplois, des compétences et des impacts réglementaires de votre secteur.
**L'AFPA est le seul organisme en France à proposer des modules de formation intégrant une dimension « développement durable ».**

## Où que vous soyez, nous y sommes aussi !

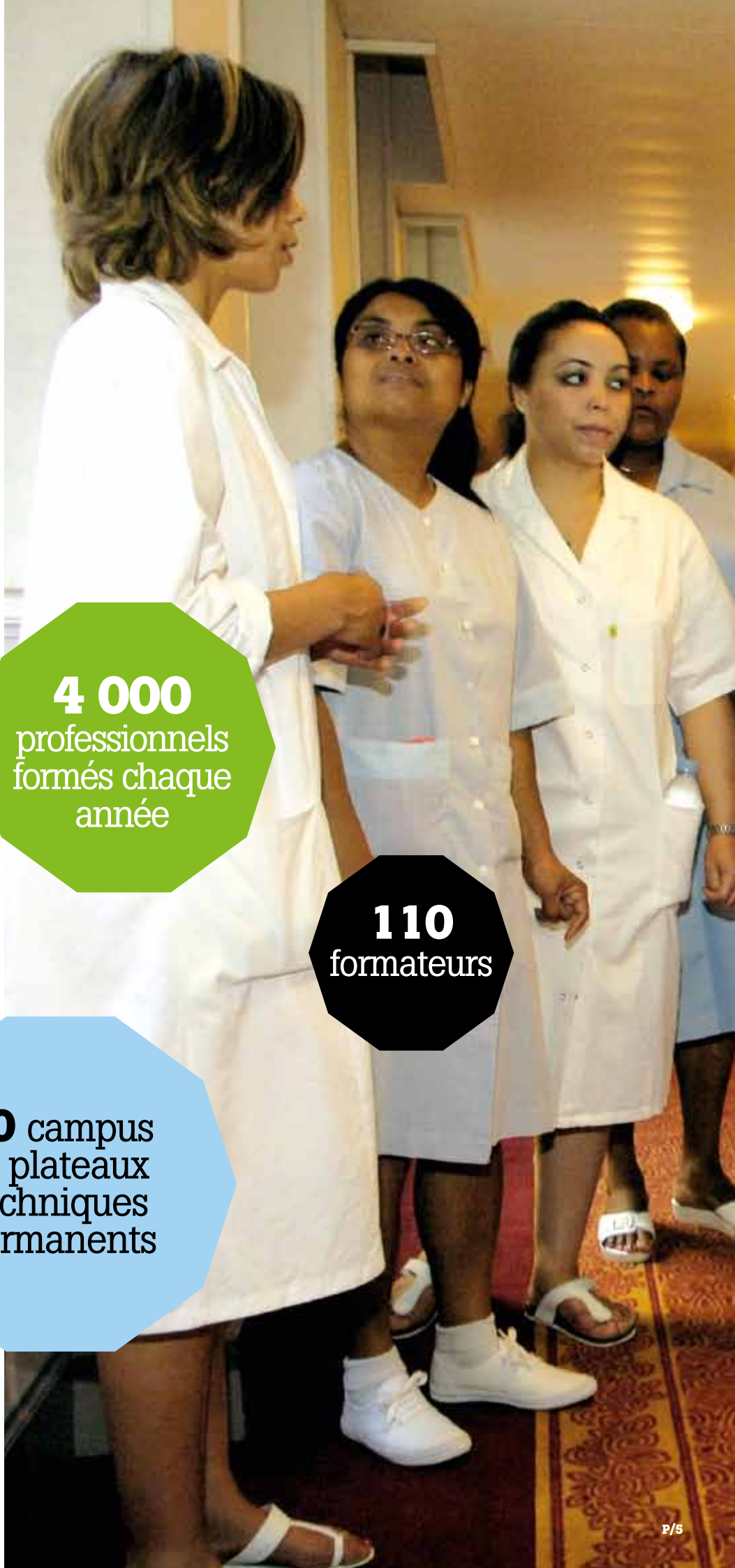
**Avec 186 campus de formation, dont 40 campus dédiés qui proposent une ou plusieurs spécialités de formation hôtellerie-restauration, nous sommes présents dans toute la France. Outre le confort de cette proximité, cette dimension nationale vous assure une qualité constante quelle que soit votre région.**



# L'AFPA, partenaire formation de l'hôtellerie-restauration

## efficace

**Notre force et notre différence, ce sont nos formateurs :** tous des professionnels ayant exercé plus de cinq ans le métier qu'ils transmettent. Ils sont agréés et habilités à faire passer les tests réglementaires indispensables dans vos professions.
Chaque programme de formation répond à vos préoccupations du moment : il est développé par un spécialiste de votre secteur.



**4 000** professionnels formés chaque année

**110** formateurs

**40** campus et plateaux techniques permanents

# DÉVELOPPEMENT DURABLE

DD

## l'AFPA, pionnière et responsable

Grenelle de l'environnement, croissance verte, nouvelles technologies, nouvelles réglementations, exigences croissantes des consommateurs comme des entreprises. Le développement durable est devenu incontournable.

L'AFPA, responsable, propose déjà une offre de service adaptée aux enjeux du développement durable, afin de répondre dès maintenant aux exigences des entreprises, à l'évolution des métiers et aux nécessaires compétences de demain.

# MODE D'EMPLOI DES FICHES




## 1 Code AFPA

Il est précieux, notez-le ! En le saisissant dans la rubrique «rechercher une formation – mot-clé» sur le site www.afpa.fr, vous avez accès à de nombreux services : dates et lieux du stage en temps réel, téléchargement du bulletin d'inscription, préinscription en ligne, coordonnées du campus, plan d'accès… Il vous permet également de retrouver cette formation dans le calendrier.

## 2 Où et quand ?

Le calendrier vous permet de connaître immédiatement les dates et les lieux du stage de perfectionnement qui vous intéresse. Pensez toutefois à consulter régulièrement notre site www.afpa.fr : notre offre se construit tout au long de l'année, en fonction des demandes ou de l'actualité.

## 3 Le + produit

Toutes nos formations sont dispensées par des professionnels ayant exercé le métier au minimum 5 années, dans un contexte et une pédagogie centrés sur l'exercice du métier. Certaines bénéficient de conditions spécifiques qui constituent des atouts décisifs : matériel de dernière génération, process innovant…
Elles sont signalées dans cet encart.

## 4 Particularités

DD

**DÉVELOPPEMENT DURABLE**
Les stages signalés prennent en compte les enjeux du développement durable. Ils permettent d'acquérir des compétences et des pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement, de façon à répondre aux exigences des entreprises et aux savoir-faire de demain.

R!

**RÉGLEMENTAIRE**
Ce pictogramme signale une formation réglementaire.

N

**NOUVEAUTÉ**
Ce pictogramme vous signale un stage nouveau.

i 2011

**INDISPENSABLE**
Ce pictogramme repère les stages développant les compétences indispensables à votre activité en 2011.

# PRODUCTION CULINAIRE

**Elaborer et valoriser une production de hors d'œuvres et entrées en restauration collective**
Code 10765 - page 9

**Cuisiner et valoriser la cuisson des viandes en restauration collective**
Code 10762 - page 9

**Cuisiner et valoriser la cuisson des poissons en restauration collective**
Code 10763 - page 10

**Cuisiner et valoriser la cuisson des légumes**
Code 10764 - page 10

**Elaborer et valoriser des desserts d'assemblage en restauration collective**
Code 10766 - page 11

**Pâtisserie en restauration : maîtriser les techniques de base**
Code 10769 - page 11

**Les techniques de cuisson évolutives**
Code 10761 - page 12

**Promouvoir la cuisine du terroir en restauration collective**
Code 10641 - page 12

**Intégrer le développement durable en cuisine**
Code 10768 - page 13

Perfectionner ses techniques en restauration collective et traditionnelle au travers de la valorisation, la promotion d'une prestation.

MODE D'EMPLOI DES FICHES p/7

DD DÉVELOPPEMENT DURABLE

R! RÉGLEMENTAIRE

N NOUVEAUTÉ

i 2011 INDISPENSABLE

Code 10765

DD N R! i 2011

# Elaborer et valoriser une production de hors-d'œuvres et entrées en restauration collective

## A partir des recettes de base, augmenter la diversité de l'offre alimentaire

Offrir une prestation diversifiée en adéquation avec les attentes d'un public est essentiel en restauration. Cette formation apporte toutes les connaissances pour travailler au poste froid en enrichissant l'offre alimentaire.

**QUI ?**
▪ Cuisiniers, agents de restauration, plongeurs

**OBJECTIF(S)**
▪ Fabriquer, dresser et conditionner des hors d'œuvre crus ou cuits
▪ Prendre en compte la législation et les contraintes techniques
▪ Respecter les différents critères de qualité
▪ Prendre en compte la lutte contre l'obésité

**DURÉE ET PRIX**
▪ Durée : **2 jours**
▪ Prix : **490 € HT**

**OÙ ET QUAND**
▪ calendrier page 36

### PROGRAMME

**Le rappel de la mise en œuvre de l'hygiène et de la sécurité alimentaire**
- Les bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire en production
- La traçabilité, la méthode de travail, les risques de contamination et de multiplication

**La réalisation des hors-d'œuvre et entrées**
- Les hors d'œuvre à base de légumes crus
- Les hors d'œuvre à base de légumes cuits
- Les salades composées
- Les entrées chaudes (quiches, friands, etc.)

**L'utilisation des produits intermédiaires**
- L'identification et la connaissance des produits adaptés
- La réalisation de hors d'œuvre froids et chauds à partir de produits semi élaborés
- La valorisation des produits intermédiaires (harmonisation des couleurs)
- Renforcement et harmonisation des saveurs

**La lutte contre l'obésité**
- L'analyse des sauces : sauce mayonnaise, sauces émulsionnées froides
- La réalisation des sauces allégées et stables, adaptées aux légumes froids et chauds (réduire de moitié la matière grasse)
- L'aromatisation
- Les sauces et les hors d'œuvre

**La présentation et la décoration des productions**
- Les règles de décoration et d'harmonie
- La présentation des salades composées
- Les présentations à l'assiette et en bacs multiportions

### PRÉ-REQUIS
Connaître l'environnement de la restauration.
Les participants devront venir avec leur tenue de cuisine (chaussures, veste, pantalon).

Code 10762

DD N R! i 2011

# Cuisiner et valoriser la cuisson des viandes en restauration collective

## Optimiser les gestes, réduire les coûts et valoriser les produits

Les enjeux de gain de temps et de réduction des coûts sont incontournables en restauration. Avec cette formation, le personnel de cuisine acquiert les techniques de base pour valoriser les produits tout en optimisant les gestes, dans un souci constant d'amélioration de la qualité des prestations culinaires.

**QUI ?**
▪ Chef de cuisine, cuisinier, agent au poste chaud

**OBJECTIF(S)**
▪ Adapter les techniques de cuisson pour valoriser les viandes en maîtrisant le juste point de cuisson tout en induisant une optimisation des coûts ▪ Mettre en place l'organisation des postes de travail ajustée à ces techniques

**DURÉE ET PRIX**
▪ Durée : **2 jours**
▪ Prix : **490 € HT**

**OÙ ET QUAND**
▪ calendrier page 36

### PROGRAMME

**La maîtrise du juste point de cuisson**
- La compréhension de l'action de la chaleur sur les constituants des produits
- L'utilisation des techniques des justes cuissons et le pilotage des cuissons à la sonde
- L'optimisation de l'utilisation des matériels de production en collectivité
- L'optimisation de l'utilisation et de la mise en œuvre des matières premières

**La juste cuisson des viandes**
- L'analyse des résultats de la conduite d'essais comparés
- Le constat des résultats de la mise en œuvre des différents modes de cuisson
- La réalisation des techniques de cuisson en utilisant différents produits (les sautés, les rôtis de viande blanche et rouge, la réalisation de jus, la cuisson du poulet rôti, la cuisson des pièces, les steaks hachés)
- L'aromatisation des sauces

**La réalisation d'émulsions stables**
- La réduction de moitié de la quantité de matière grasse dans la réalisation des émulsions
- La déclinaison les sauces émulsionnées chaudes (béarnaise et dérivées)
- L'élaboration des sauces veloutées

### PRÉ-REQUIS
Connaître les principes de base des différents types de cuisson.
Les participants devront venir avec leur tenue de cuisine (chaussures, veste, pantalon).

Code 10763

DD

N

R!

i 2011

# Cuisiner et valoriser la cuisson des poissons en restauration collective

## Gestes et techniques de base pour une préparation efficace

L'optimisation du temps et la réduction des coûts contribuent à l'amélioration de la qualité des prestations culinaires. Avec cette formation, le personnel de cuisine maîtrise les gestes et techniques de base efficaces pour réaliser les justes cuissons pour les poissons.

**QUI ?**
- Chef de cuisine, cuisinier, agent au poste chaud

**OBJECTIF(S)**
- Adapter les techniques de cuisson pour valoriser les poissons en maîtrisant le juste point de cuisson tout en induisant une optimisation des coûts
- Mettre en place l'organisation des postes de travail ajustée à ces techniques

**DURÉE ET PRIX**
- Durée : **2 jours**
- Prix : **490 € HT**

**OÙ ET QUAND**
- calendrier page 36

**PROGRAMME**

**La maîtrise du juste point de cuisson**
- La compréhension de l'action de la chaleur sur les constituants des produits
- L'utilisation des techniques des justes cuissons et le pilotage des cuissons à la sonde
- L'optimisation de l'utilisation des matériels de production en collectivité
- L'optimisation de l'utilisation et de la mise en œuvre des matières premières

**La juste cuisson des poissons**
- L'atteinte du juste point de cuisson des poissons (poché, meunière, rôti,…)
- L'aromatisation des sauces
- Le renforcement des saveurs et la réduction de l'utilisation des fonds

**La réalisation d'émulsions stables**
- La réduction de moitié de la quantité de matière grasse dans la réalisation des émulsions
- La déclinaison les sauces émulsionnées chaudes béarnaise, hollandaise, beurre blanc, dérivés
- L'élaboration des sauces veloutées

**PRÉ-REQUIS**

Connaître les principes de base des différents types de cuisson
Les participants devront venir avec leur tenue de cuisine (chaussures, veste, pantalon).

**+PRODUIT**

**Axée sur la méthode des tests comparatifs en cuisine.**

Code 10764

DD

N

R!

i 2011

# Cuisiner et valoriser la cuisson des légumes en restauration collective

## Optimiser les gestes et valoriser les légumes et garnitures

Cette formation apporte toutes les techniques nécessaires à la cuisson des légumes en optimisant les gestes et les coûts, dans un souci constant d'amélioration de la qualité.

**QUI ?**
- Chef de cuisine, cuisinier, agent au poste chaud

**OBJECTIF(S)**
- Adapter les techniques de cuisson pour valoriser les légumes
- Mettre en place l'organisation des postes de travail ajustée à ces techniques

**DURÉE ET PRIX**
- Durée : **2 jours**
- Prix : **490 € HT**

**OÙ ET QUAND**
- calendrier page 36

**PROGRAMME**

**La maîtrise de la cuisson des légumes**
- Les réactions physico-chimique
- L'analyse comparative de la cuisson à la vapeur et de la cuisson à l'anglaise (temps, énergie, rendu)
- La conservation de la qualité intrinsèque des légumes (texture)

**La conduite de la cuisson à l'anglaise**
- La cuisson des légumes verts
- L'aromatisation des légumes

**La réalisation de gratins complets**
- Le gratin de pomme de terre

**La découverte d'une nouvelle méthode de cuisson du riz et des pâtes**
- Le procédé de cuisson du riz pilaf et la réduction des manipulations et déclinaisons
- Le procédé de cuisson des pâtes et leur maintien en température sans sur-cuisson
- L'aromatisation et la réduction de la matière grasse dans les pâtes

**Les assaisonnements**
- La réalisation des sauces allégées (réduire de moitié la matière grasse) et stables, adaptées aux légumes froids et chauds

**La réalisation de hors-d'œuvre**
- L'élaboration des salades de légumes cuits
- L'amélioration de l'assaisonnement et l'assurance d'un meilleur rendu

**Le dressage et la présentation des productions**
- La composition et l'harmonie des salades composées
- La présentation à l'assiette

**PRÉ-REQUIS**

Connaître les principes de base des différents types de cuissons
Les participants devront venir avec leur tenue de cuisine (chaussures, veste, pantalon).

Code 10766

DD N R! i 2011

# Elaborer et valoriser des desserts d'assemblage en restauration collective

Cette formation apporte toutes les techniques pour préparer des desserts attractifs dans un souci d'optimisation du temps et de réduction de coût afin d'améliorer la qualité des prestations culinaires.

**QUI ?**
- Chef de cuisine, cuisinier, agent au poste desserts

**OBJECTIF(S)**
- Préparer des desserts attractifs en collectivité
- Mettre en place l'organisation des postes de travail adaptée à ces techniques

**DURÉE ET PRIX**
- Durée : **2 jours**
- Prix : **490 € HT**

**OÙ ET QUAND**
- calendrier page 36

## Gestes et techniques de base pour des desserts attractifs

**PROGRAMME**

**L'adaptation des techniques de base de la pâtisserie à la collectivité**
- L'optimisation de l'utilisation de son matériel
- La découverte et l'approfondissement de la connaissance des produits alimentaires intermédiaires (PAI)
- Le transfert des techniques de pâtisserie traditionnelle aux matériel et contraintes de la collectivité

**La valorisation des produits d'assemblage**
- La valorisation de l'utilisation des pâtes prêtes à l'emploi (pâte à foncer, génoise, feuilletage,…)
- L'association des produits frais avec les produits semi élaborés
- L'élaboration des sauces et coulis
- La réduction des gestes techniques et la gestion de son temps
- La réalisation des déclinaisons de la poudre à flan

**Le rapprochement à la pâtisserie de type « familiale »**
- L'utilisation des produits simples
- Le travail sur les saveurs et les textures
- L'optimisation des ventes et l'attractivité des desserts
- La mise en place des desserts à thème : découverte d'un produit, le calendrier des fêtes, les saisons
- La recherche de l'attractivité des produits dans l'assiette
- L'harmonisation des couleurs
- La mise en valeur les desserts sur la ligne de self

**PRÉ-REQUIS**
Connaître les principaux produits de pâtisserie (restauration collective)
Les participants devront venir avec leur tenue de cuisine (chaussures, veste, pantalon)

Code 10769

DD N R! i 2011

# Pâtisserie en restauration : maîtriser les techniques de base

Cette formation permet au personnel de cuisine d'acquérir les techniques nécessaires à la réalisation de desserts simples de qualité et dans le respect des règles d'hygiène.

**QUI ?**
- Cuisiniers sans compétence en pâtisserie, agents au poste dessert

**OBJECTIFS**
- Réaliser les pâtes et crèmes de base
- Elaborer des pâtisseries et entremets simples

**DURÉE ET PRIX**
- Durée : **4 jours**
- Prix : **890 € HT**

**OÙ ET QUAND**
- calendrier page 36

## Réaliser des desserts simples à partir des pâtes et crèmes de base

**PROGRAMME**

**Le rappel des bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire**
- Les bases de l'hygiène et de la sécurité alimentaire en pâtisserie
- La maîtrise des dangers et des points critiques en fabrication
- La traçabilité
- Les fabrications de base
- La réalisation des pâtes de base : pâte brisée, pâte à choux, pâte feuilletée, pâte à biscuit, pâte à savarin, pâte sablée, pâtes à meringue, pâte à crêpes, etc.
- La réalisation des crèmes de base : crème anglaise, crème pâtissière, crème mousseline, crème au beurre, crème chantilly, crème d'amande, crème ganache
- L'élaboration des appareils de base : à bavarois (crème et fruits), à crème prise, à soufflés, à mousses (crème et fruits), à fours secs
- La réalisation de sauces et coulis de base : chocolat, crème, sabayon, au sucre cuit, aux fruits

**La réalisation de pâtisseries et entremets simples**
- L'élaboration de pâtisseries : tartes, savarins, choux et éclairs, millefeuilles, pithiviers
- La confection d'entremets : crème caramel, bavarois, pots de crème, moka, biscuit roulé, aumônière de crêpes, crêpes soufflées, pudding diplomate, riz impératrice, gâteau de semoule, œufs à la neige, mousses, charlottes

**PRÉ-REQUIS**
Travailler en production culinaire et connaître les principaux produits utilisés en pâtisserie.
Les participants devront venir avec leur tenue de cuisine (chaussures, veste, pantalon).

Code 10761

DD N R! i 2011

# Les techniques de cuisson évolutives

Griller, sauter, poêler ou marquer sont différentes techniques utilisées pour la cuisson des viandes, légumes ou poissons. Grâce à cette formation, vous pourrez valoriser vos produits et vos cuissons de manière évolutive dans un souci d'optimisation de vos gestes et vos coûts.

**QUI ?**
- Chef de cuisine
- Second Cuisinier Gérant Responsable de restauration

**OBJECTIF(S)**
- Mettre en valeur les produits en maîtrisant le juste point de cuisson tout en induisant une optimisation des coûts
- Mettre en place l'organisation des postes de travail adaptée à ces techniques

**DURÉE ET PRIX**
- Durée : **3 jours**
- Prix : **690 € HT**

**OÙ ET QUAND**
- calendrier page 36

## Organiser et optimiser votre production culinaire (viandes, poissons, légumes)

### PROGRAMME

**La maîtrise du juste point de cuisson**
- La compréhension de l'action de la chaleur sur les protéines
- L'optimisation de l'utilisation des matériels de production

**La juste cuisson des poissons et des viandes**
- Le juste point de cuisson (sautés, rôtis, escalopes, filets, etc.)
- L'aromatisation des sauces
- Le renforcement des saveurs et la réduction de l'utilisation des fonds

**La maîtrise de la cuisson des légumes**
- L'analyse comparative de la cuisson à la vapeur et de la cuisson à l'anglaise (temps, énergie, rendu)
- La conservation de la qualité intrinsèque des légumes

**La réalisation d'émulsions stables**
- La réduction de moitié de la quantité de matière grasse dans l'élaboration des émulsions

**La méthodologie de « l'organisation rationnelle du travail »**
- L'analyse du concept travail
- La mesure des temps élémentaires
- Les productivités horaires

**La gestion prévisionnelle des ressources humaines**
- La planification du travail

**La gestion de la production**
- Les fiches de poste et fiches de fonction
- Les plannings de production des modes de cuissons évolutifs
- La mise en adéquation menus / matériel

### PRÉ-REQUIS
Connaître les principes de base des différents types de cuisson
Les participants devront venir avec leur tenue de cuisine (chaussures, veste, pantalon).

### +PRODUIT

**Tests comparatifs en cuisine pour étudier le goût donné à la cuisson des viandes, poissons, légumes et sauces.**

Code 10641

DD N R! i 2011

# Prendre en compte la cuisine de terroir en restauration collective

Les recettes régionales sont une référence qui permet de diversifier sa prestation, fidéliser ses clients et conquérir de nouvelles parts de marché. Cette formation apporte au personnel de cuisine les techniques pour adapter des plats traditionnels et ainsi promouvoir la gastronomie régionale.

**QUI ?**
- Cuisiniers, chefs de cuisine, gérants

**OBJECTIF(S)**
- Associer l'histoire de la région et sa gastronomie
- Connaître la gastronomie régionale
- Adapter des recettes régionales en restauration collective
- Réaliser un menu selon les saveurs du terroir

**DURÉE ET PRIX**
- Durée : **3 jours**
- Prix : **690 € HT**

**OÙ ET QUAND**
- calendrier page 37

## S'approprier la culture culinaire régionale et adapter les plats traditionnels

### PROGRAMME

**La région, terre d'accueil et de savoir vivre**
- L'intégration des valeurs de générosité et de convivialité
- La découverte des us et coutumes de la région
- Les territoires et leurs produits spécifiques
- La situation par zones géographiques, des différentes spécialités culinaires ainsi que les produits qui s'y rattachent
- L'identification des différentes familles de produits et classification des produits
- La présentation des principaux produits régionaux
- Les recettes régionales
- La particularité des plats traditionnels
- Le rappel des techniques culinaires employées

**Le transfert des recettes traditionnelles à la production en quantité**
- L'adaptation des techniques culinaires
- L'utilisation de matériel spécifique à la restauration collective

**La conception d'un menu du terroir**
- L'utilisation de produits régionaux
- La réalisation de plats adaptés aux recettes régionales
- La dégustation et les échanges sur l'analyse sensorielle des plats

### PRÉ-REQUIS
Travailler en restauration collective et maîtriser les bases des techniques culinaires
Les participants devront venir avec leur tenue de cuisine (chaussures, veste, pantalon).

Code 10768

DD

N

R!

i 2011

# Intégrer le développement durable en cuisine

Responsabiliser les équipes pour une optimisation des actes citoyens et responsables (non discrimination, économies d'énergie, tri sélectif, respect de l'environnement,) devient un enjeu important en restauration. Cette formation permet d'intégrer les bases du développement durable et d'adapter son comportement dans son environnement professionnel.

**QUI ?**
▪ Salariés et responsables d'entreprises de la restauration mettant en œuvre ou projetant de mettre en œuvre des mesures d'une démarche de développement durable

**OBJECTIF(S)**
▪ Acquérir une connaissance des enjeux du développement durable ▪ Analyser les pratiques professionnelles existantes et proposer des alternatives applicables et conformes aux concepts du développement durable ▪ Acquérir un niveau d'autonomie dans la recherche d'informations et de solutions professionnelles

**DURÉE ET PRIX**
▪ Durée : **2 jours** ▪ Prix : **490€ HT**

**OÙ ET QUAND**
▪ calendrier page 37

## Adopter un comportement éco-citoyen dans sa pratique professionnelle

**PROGRAMME**

**L'éco citoyenneté**
- Données et enjeux
- Les 10 thèmes du DD
- L'analyse des pratiques
- La recherche d'alternatives
- L'Agenda 21
- Les normes ISO (14001, 26000) et les démarches
- La Responsabilité Sociétale en Entreprise

**L'application de la Responsabilité Sociétale et Professionnelle dans les entreprises de la restauration**
- L'univers des relations de la RSP
- Les attitudes comportementales négatives et positives en distribution : postes froid, chaud, caisse, salle
- Les travaux en sous-groupes : recherche de thèmes d'engagement citoyen et responsable dans le secteur de la restauration
- L'application de la RSP en production culinaire
- Les différentes classifications de la Responsabilité Sociétale et Professionnelle
- Les attitudes comportementales « Conflit entre collègues »
- Les travaux en sous-groupes : définition des actions ou comportements représentatifs de l'environnement de la production culinaire
- Le partage collégial du choix des éléments constitutifs d'une charte « Engagement responsabilité citoyenne et professionnelle » à appliquer dans son environnement professionnel

**PRÉ-REQUIS**
Etre sensibilisé aux thèmes de l'environnement et de l'évolution de leurs impacts
Etre concerné dans sa pratique professionnelle par les thèmes du développement durable

**+PRODUIT**

**Une vision globale du développement durable.**


# + Services « plus »
## Sur mesure

**Grâce à ses formateurs-experts, l'AFPA peut créer, dans plusieurs domaines, un véritable stage SUR MESURE pour votre entreprise**

- **Réglementation HACCP :** prendre en compte l'évolution des contraintes réglementaires
- **Animation d'équipe :** les techniques essentielles pour un management performant et une fidélisation des salariés
- **Internet comme outils de vente :** positionner sa prestation sur le web dans une démarche commerciale
- **Innovation :** savoir se démarquer par la créativité et l'innovation de son offre

vous souhaitez en savoir davantage
Appelez vite un conseiller AFPA au

N° Indigo 0 826 46 14 14

0,15 € TTC / MN

# DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION

**Diététique et nutrition 1**
**Les principes de l'équilibre alimentaire**
Code 10642 - page 15

**Diététique et nutrition 2**
**Gérer un plan alimentaire en restauration**
Code 10760 - page 15

Les valeurs diététiques et nutritionnelles sont des incontournables du processus de fabrication d'une prestation culinaire en restauration collective.

MODE D'EMPLOI DES FICHES p/7

DD DÉVELOPPEMENT DURABLE

R! RÉGLEMENTAIRE

N NOUVEAUTÉ

i 2011 INDISPENSABLE

Code 10642

DD

N

R!

i 2011

# Diététique et nutrition 1 : les principes de l'équilibre alimentaire

## Fondamentaux et techniques de mise en œuvre

Garantir une offre alimentaire avec des exigences de qualité nutritionnelle représente un enjeu important en restauration. Cette formation apporte au personnel de cuisine les connaissances nécessaires à l'élaboration de menus équilibrés et adaptés aux consommateurs dans le respect des orientations nationales.

**QUI ?**
- Tout public de la restauration, notamment collective

**OBJECTIF(S)**
- Acquérir les connaissances sur l'équilibre alimentaire
- S'approprier des méthodologies nécessaires à l'établissement de menus équilibrés
- Elaborer des menus équilibrés

**DURÉE ET PRIX**
- Durée : **2 jours**
- Prix : **440 € HT**

**OÙ ET QUAND**
- calendrier page 37

### PROGRAMME

**Les besoins alimentaires**
- Les principaux nutriments (glucides, lipides, protides, sels minéraux, vitamines)
- Les besoins alimentaires par type de profil
- Les erreurs à ne pas commettre
- Les Apports Journaliers Recommandés (AJR)
- Le calcul des apports
- Les calories
- Les préconisations
- Le Plan National Nutrition Santé (PNNS2)
- Le guide du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEM RCN)

**Le code couleur**
- L'identification et l'équilibre des menus suivant le code couleur

**La construction d'un plan de menus**
- L'élaboration d'un menu équilibré en restauration scolaire
- La mise en place d'un plan de menus

### PRÉ-REQUIS
Connaître l'environnement de la restauration

### +PRODUIT

**Une formation-action : 2 jours d'entraînement pour maîtriser les méthodes de l'équilibre alimentaire et maîtriser les recommandations du PNNS.**

Code 10760

DD

N

R!

i 2011

# Diététique et nutrition 2 : gérer un plan alimentaire en restauration

## Les outils nécessaires à la construction et la gestion d'un plan alimentaire équilibré

Cette formation offre des bases solides pour construire une offre variée tout en maîtrisant les coûts prévisionnels.

**QUI ?**
- Chef de cuisine, second responsable de site, gérant

**OBJECTIF(S)**
- Mettre en adéquation une offre alimentaire en tenant compte de la gestion de la production, de l'équilibre alimentaire et financier

**DURÉE ET PRIX**
- Durée : **2 jours**
- Prix : **490 € HT**

**OÙ ET QUAND**
- calendrier page 37

### PROGRAMME

**Le rappel des connaissances de base de l'équilibre alimentaire**
- Les bases de l'équilibre alimentaire : les nutriments, les besoins alimentaires et la relation calorique, les groupes d'aliments et le code couleur, les principales erreurs alimentaires
- Les recommandations GEMRCN et PNNS2

**La détermination du prix de revient d'un repas**
- La présentation d'un plan alimentaire chiffré, objectif coût matière, les éléments constitutifs du repas,
- La segmentation taux de captage, chiffrage prévisionnel de la prestation, reconstitution prestation par péréquation,
- Le contrôle des coûts, analyse des ventes, exercice d'application, restitution
- L'élaboration des menus et les outils adaptés à leur conception
- La présentation d'une semaine équilibrée et chiffrée : les éléments de repas, élaboration des listes,
- Les familles d'entrées, chiffrage, calcul par péréquation, exercices d'application, restitution
- Les familles de plats, chiffrage, calcul par péréquation, exercices d'application, restitution
- Les familles de desserts et laitages, exercice d'application, restitution
- Les paramètres contraignants, chiffrage à la semaine, exercice d'application, restitution

**Les outils de communication pour l'équilibre des menus**
- La définition des menus cibles (menu bio, menu léger, sportif, conseillé)

**La conception et l'animation des journées à thème**
- Le choix des thèmes
- Le calendrier des denrées
- Les exemples de programme d'animation

### PRÉ-REQUIS
Connaître et pratiquer la gestion en restauration

# SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

**HACCP 1 Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine**
Code 10643 - page 17

**HACCP 2 Manager la sécurité alimentaire en restauration collective**
Code 10758 - page 17

La démarche HACCP est le cadre de référence et une garantie dans la mise en œuvre d'une activité culinaire.

MODE D'EMPLOI DES FICHES p/7

DD DÉVELOPPEMENT DURABLE

R! RÉGLEMENTAIRE

N NOUVEAUTÉ

i 2011 INDISPENSABLE

Code 10643

DD N R! i 2011

# HACCP 1 – Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine

La méthode HACCP est un outil de travail permettant d'établir une analyse des dangers et risques alimentaires. Elle est également une méthode servant de système de gestion. Cette formation apporte les notions concrètes nécessaires à l'application de cet outil en respectant la réglementation afin que le personnel devienne acteur de la sécurité alimentaire dans son entreprise.

**QUI ?**
▪ Agents, employés, cuisiniers

**OBJECTIF(S)**
▪ Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire ▪ Appliquer ces règles à son environnement professionnel
▪ Prévenir tout risque de contamination et de développement
▪ Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires

**DURÉE ET PRIX**
▪ Durée : **2 jours**
▪ Prix : **440 € HT**

**OÙ ET QUAND**
▪ calendrier page 38

## Intégrer la sécurité alimentaire dans sa pratique professionnelle

**PROGRAMME**

**Les bases de la microbiologie appliquée à la restauration**
- Les principaux germes
- Les modes de contamination et de multiplication

**La contamination des aliments**
- La maîtrise des sources de microorganismes
- La maîtrise des transporteurs (air et surfaces mobiles)
- Le développement microbien (exemples d'actions)

**Les facteurs de développement**
- L'action sur le milieu, le couple temps / température, le froid, le chaud
- La méthode HACCP
- Les principes de l'analyse des risques
- La spécificité de chaque secteur
- La maîtrise des dangers et les autocontrôles

**Les risques liés aux différentes étapes et les moyens de les prévenir**
- La réception, les stockages, le prétraitement
- Les fabrications, conditionnement et la distribution
- Le plan de nettoyage et de désinfection
- L'autopsie d'une TIAC – L'étude détaillée des causes et conséquences d'une TIAC

**PRÉ-REQUIS**
Connaître l'environnement de la restauration

**+PRODUIT**

**Construit sur une pédagogie active avec prise en compte des acquis de chacun.**

Code 10758

DD N R! i 2011

# HACCP 2 – Manager la sécurité alimentaire en restauration collective

L'hygiène domestique est indispensable pour éviter la prolifération de microbes et/ou de bactéries. Ce stage permet de connaître les risques liés à l'absence d'hygiène et de réajuster les interventions.

**QUI ?**
▪ Chef de cuisine, responsable de site, gérant

**OBJECTIF(S)**
▪ Acquérir les connaissances sur la sécurité alimentaire
▪ S'approprier les méthodologies nécessaires à la gestion et la mise en œuvre de la sécurité alimentaire

**DURÉE ET PRIX**
▪ Durée : **2 jours**
▪ Prix : **440 € HT**

**OÙ ET QUAND**
▪ calendrier page 38

## Tenir compte des consignes et habitudes du client

**PROGRAMME**

**Le rappel de l'hygiène**
- La déclinaison de la contamination/multiplication.
- La différence pathogènes/ altération
- Les transporteurs (air, eau, matière, terre, humain)
- La maîtrise des 5M
- Le facteur température, multiplication, assainissement

**Le rappel du HACCP**
- Le rappel de la mécanique HACCP

**L'analyse des risques en cuisine**
- La présentation des différents secteurs
- Le rappel des objectifs « paquet hygiène européen »
- La déclinaison Plan de Maîtrise Sanitaire
- Les risques principaux
- Les exercices d'application

**L'outil de structuration d'un plan HACCP**
- L'analyse des flux
- La mise en évidence des risques physiques et chimiques : utilisation des outils (5M, CQQCOQP)
- La rédaction du tableau de maîtrise
- La rédaction des procédures
- Les documents associés d'autocontrôles

**La communication**
- L'écoute et la reformulation avec son équipe
- Les barrières de la communication
- Les bonnes pratiques de communication
- Les exercices de reformulation

**L'animation d'une réunion**
- Les étapes de préparation d'une réunion

**PRÉ-REQUIS**
Avoir une expérience de la restauration collective

# SERVICE EN SALLE

**Accueillir et conseiller sa clientèle au restaurant**
Code 10648 - page 19

**Organiser et présenter des buffets attractifs en restauration**
Code 10651 - page 19

**Valoriser le service des petits déjeuners en hôtellerie**
Code 10652 - page 20

**Développer l'activité de son bar : techniques de base**
Code 10647 - page 20

**Commercialiser les vins en restauration**
Code 10650 - page 21

Toutes les phases constituant une prestation de service sont source d'amélioration par le biais de techniques, de postures et d'adaptabilité.

MODE D'EMPLOI DES FICHES p/7

DD DÉVELOPPEMENT DURABLE

R! RÉGLEMENTAIRE

N NOUVEAUTÉ

i 2011 INDISPENSABLE

**SERVICE EN SALLE**

Code 10648

DD N R! i 2011

# Accueillir et conseiller sa clientèle au restaurant

L'accueil et le conseil sont des phases clé dans une prestation de service en restauration. Elles sont gages de qualité pour le client, mais également des indicateurs pour le personnel de salle dans la poursuite de la prestation. Les résultats attendus s'inscrivent dans une démarche qualité et une amélioration des ventes.

**QUI ?**
- Serveur, chef de rang, maître d'hôtel

**OBJECTIF(S)**
- Répondre aux exigences quotidiennes d'un établissement
- Développer des aptitudes personnelles et relationnelles
- Acquérir des compétences techniques de conseil pour un service optimum

**DURÉE ET PRIX**
- Durée : **2 jours**
- Prix : **590 € HT**

**OÙ ET QUAND**
- calendrier page 39

## Améliorer la qualité du service et satisfaire le client

**PROGRAMME**

**Les techniques d'accueil au restaurant**
- L'accueil au travers de sa voix
- L'accueil au travers de sa posture et ses gestes
- L'accueil et la distance client

**Cerner les attentes des clients**
- Comprendre un client grâce à la technique de reformulation
- Comprendre un client visuellement

**Conseiller efficacement le client**
- Maîtriser la carte et ses points forts (appellations, coûts, accords)
- Valoriser les produits de la carte
- Maîtriser les techniques d'accompagnement des choix du client

**PRÉ-REQUIS**
Expérience dans les métiers de service en salle

Code 10651

DD N R! i 2011

# Organiser et présenter des buffets attractifs en restauration

L'activité banquet/buffet est à la fois une activité annexe pour un restaurant et première pour un traiteur. Le personnel adjoint à cette activité est très souvent en extra. La formation de ces personnes est nécessaire pour optimiser la qualité de service (Agences d'intérim spécialisées ou restaurateurs ayant une activité banquet.)

**QUI ?**
- Personnel de salle

**OBJECTIF(S)**
- Acquérir des méthodes d'organisation de travail et des techniques de présentation de buffets en fonction des lieux dans lesquels a lieu la prestation (intérieur/extérieur)

**DURÉE ET PRIX**
- Durée : **3 jours**
- Prix : **690 € HT**

**OÙ ET QUAND**
- calendrier page 39

## Maîtriser les techniques appropriées au contexte de réalisation

**PROGRAMME**

**Les typologies de buffets**
- La demande client
- Les thématiques

**Les besoins matériel**
- En fonction de l'activité
- En fonction de l'environnement

**L'agencement**
- Les plats, accessoires, volumes
- L'espace de travail

**Les techniques de présentation**
- La décoration
- Les couleurs et accords
- Les supports, les contenants

**PRÉ-REQUIS**
Expérience significative dans les métiers de service au restaurant

Code 10652

DD N R! i 2011

# Valoriser le service des petits déjeuners en hôtellerie

Le petit déjeuner est la continuité de la prestation nuitée. L'entreprise doit optimiser ce service pour valoriser son image de marque. Cette formation donne la possibilité d'apporter un véritable plus à l'offre de service.

**QUI ?**
- Personnel des étages et de salle

**OBJECTIF(S)**
- Valoriser un petit déjeuner
- Organiser le service des petits déjeuners

**DURÉE ET PRIX**
- Durée : **2 jours**
- Prix : **490 € HT**

**OÙ ET QUAND**
- calendrier page 39

## Assurer une présentation de buffet petit déjeuner et une qualité de service

**PROGRAMME**

**Les différentes typologies de buffets petits déjeuners**
- Les différents types de buffet petits déjeuners
- Les habitudes alimentaires de la clientèle en Europe

**L'organisation et la mise en place d'un buffet**
- Les vérifications quantitatives et qualitatives des produits
- La combinaison de l'espace de distribution et de travail

**Les techniques de valorisation**
- Le montage du buffet
- La disposition des produits
- La décoration
- Les qualités service
- La prise de commande
- Le suivi et la synchronisation des tables
- Le nettoyage

**PRÉ-REQUIS**
Aucun

Code 10647

DD N R! i 2011

# Développer l'activité de son bar : techniques de base

La prestation bar, qu'elle soit activité principale ou connexe à un restaurant doit être de qualité. Elle est un repère client sur le niveau de qualité de l'établissement. Cette prestation véhicule et contribue à l'image de marque d'un établissement.

**QUI ?**
- Serveur, chef de rang, maître d'hôtel

**OBJECTIF(S)**
- Faire de sa prestation bar un outil d'image de marque
- Faire du bar un outil de vente rentable
- Valoriser le bar comme un espace de bien-être pour le client

**DURÉE ET PRIX :**
- Durée : **2 jours**
- Prix : **590 € HT**

**OÙ ET QUAND :**
- calendrier page 39

## Organiser son espace bar selon la carte des produits de son établissement

**PROGRAMME**

**Les produits de la carte du bar**
- Les différentes familles
- Les produits tendances

**Les techniques associées aux produits du bar**
- Les différentes méthodes d'élaboration
- Les techniques de décoration

**L'aménagement et l'agencement de son espace travail**
- L'aménagement du bar en fonction de la prestation
- L'agencement du bar en fonction de l'activité et des techniques utilisées

**PRÉ-REQUIS**
Aucun

**+PRODUIT**

**Toutes les techniques pour développer et valoriser l'espace bar.**

Code 10650

DD

N

R!

i 2011

# Commercialiser les vins en restauration

Conseiller sur le choix des vins est un atout majeur. Les accords mets/vins sont des paramètres à ne pas négliger. Les vins génèrent un complément de chiffre d'affaires important pour un restaurant.

**QUI ?**
- Serveur, chef de rang, maître d'hôtel

**OBJECTIF(S)**
- Acquérir les grands principes d'harmonie mets/vin
- Trouver des idées originales d'association

**DURÉE ET PRIX**
- Durée : **2 jours**
- Prix : **590 € HT**

**OÙ ET QUAND**
- calendrier page 39

## Savoir conseiller un vin en adéquation avec un mets

**PROGRAMME**

**La dégustation du vin**
- Les arômes du vin
- La fiche d'identité du vin

**Les accords mets/vins**
- Les accords verticaux et horizontaux
- Les accords de saisons
- Les accords par famille de produits

**Les arguments de vente d'un vin**
- Les idées originales d'association
- Le vocabulaire commercial du vin
- Les histoires associées autour d'un vin

**PRÉ-REQUIS**

Connaissance en vinification et régions viticoles



# ORGANISATION ET COMMERCIAL

**Manager une équipe en cuisine**
Code 10767 - page 23

**Optimiser sa rentabilité et son organisation de travail en restauration**
Code 10759 - page 23

**Optimiser ses ventes additionnelles**
Code 10656 - page 24

**Traiter les réclamations**
Code 10661 - page 24

Renforcer les dimensions managériales, commerciales, organisationnelles et relationnelles pour mieux répondre à la satisfaction de la clientèle.

MODE D'EMPLOI DES FICHES p/7

DD DÉVELOPPEMENT DURABLE

R! RÉGLEMENTAIRE

N NOUVEAUTÉ

i 2011 INDISPENSABLE

Code 10767

DD N R! i 2011

# Manager une équipe en cuisine

L'encadrement d'équipe nécessite de toute évidence une communication optimale et est une garantie de performance en cuisine. Cette formation apporte les fondamentaux pour mettre en oeuvre un travail d'équipe efficace.

**QUI ?**
▪ Chef de cuisine, responsable de site, gérant

**OBJECTIF(S)**
▪ Acquérir les bonnes pratiques de communication ▪ Mesurer l'importance de l'accueil et mettre en place une procédure favorable à l'intégration de nouveaux salariés ▪ Prendre conscience des spécificités du groupe ▪ Aborder une méthodologie de résolution de problèmes et les principes de la négociation
▪ Travailler en atelier pour mettre en œuvre les techniques de communication dans un contexte professionnel

**DURÉE ET PRIX**
▪ Durée : **4 jours**
▪ Prix : **890 € HT**

**OÙ ET QUAND**
▪ calendrier page 40

## Les bases de la communication pour animer une équipe de travail

**PROGRAMME**

**La communication**
- La mise en situation de la communication : exercice et débriefing
- Les apports théoriques : « Les barrières de la communication », les bonnes pratiques de communication (l'écoute, la reformulation, etc.)
- Les exercices de reformulation

**L'accueil et l'intégration de nouveaux salariés**
- Le bilan des pratiques
- L'à priori et le cadre de références
- L'importance de l'accueil
- Les points de vigilance sur l'accueil
- L'aide mémoire de l'accueil réussi
- Le bilan de la journée

**La définition du groupe : fonctionnement, vie de groupe, éléments du groupe**
- Les généralités sur le groupe
- Le leadership
- La dynamique de groupe
- Le travail de groupe
- La résolution de problèmes et la négociation
- Une méthodologie de résolution de problèmes
- La négociation

**La mise en œuvre du management d'équipe dans un contexte professionnel**
- L'accueil des nouveaux collaborateurs
- La mise en place d'un groupe de travail
- Le groupe de résolution de problème
- La restitution des groupes de travail L'analyse des pratiques et le retour sur expériences
- Le tour de table
- L'exploitation des situations qui ont posé problèmes
- Les travaux en sous-groupe

**PRÉ-REQUIS**
Expérience de la restauration

Code 10759

DD N R! i 2011

# Optimiser sa rentabilité et son organisation de travail en restauration

La gestion quotidienne de l'activité cuisine en restauration nécessite organisation et prévision. Cette formation apporte les méthodes et techniques concrètes pour mettre en place des outils simples en optimisant la gestion des cuisines.

**QUI ?**
▪ Chef de cuisine, gérant responsable de restauration

**OBJECTIF(S)**
▪ Gérer au quotidien une activité de restauration collective
▪ Ajuster les pratiques et les optimiser
▪ Analyser et évaluer
▪ Concevoir l'organisation de son unité de travail
▪ Utiliser les outils de suivi de gestion

**DURÉE ET PRIX**
▪ Durée : **2 jours**
▪ Prix : **490 € HT**

**OÙ ET QUAND**
▪ calendrier page 40

## Gérer son activité cuisine au quotidien

**PROGRAMME**

**Prévoir (gestion prévisionnelle)**
- La gestion prévisionnelle : pour quoi faire ?
- Les outils de la gestion prévisionnelle
- L'estimation des besoins

**Réaliser (gestion exploitation)**
- Les sorties de marchandises
- La productivité horaire
- Le planning de production
- La distribution

**Constater (contrôle de gestion)**
- Le constat de la dépense
- La valorisation des stocks
- Le tableau de bord
- La gestion de crise

**PRÉ-REQUIS**
Connaître la restauration collective avec expérience d'encadrement d'équipe

Code 10656

DD N R! i 2011

# Optimiser ses ventes additionnelles

## Mieux vendre les prestations annexes et développer sa cible clientèle

Les techniques de vente adaptées et innovantes, pour une entreprise hôtelière contribuent à l'augmentation du REVPAR. Cette formation apporte les techniques et outils efficaces pour optimiser son mode de commercialisation et de communication.

**QUI ?**
- Réceptionniste ou agent de réservation en entreprise hôtelière

**OBJECTIF(S)**
- Optimiser les ventes additionnelles
- Contribuer au développement de la clientèle externe depuis la réception de l'hôtel

**DURÉE ET PRIX**
- Durée : **2 jours**
- Prix : **490 € HT**

**OÙ ET QUAND**
- calendrier page 40

**PROGRAMME**

**Mieux vendre**
- Les techniques de vente en face à face
- Les techniques de vente à distance
- Bien vendre
- Les éléments de bases du Yield

**Management Cible et prospect**
- Les bases de la création de supports commerciaux simples Blogosphère et image
- Le Web.2.0
- Stratégie de promotion et de communication en hôtellerie

**PRÉ-REQUIS**
Connaissances des prestations hôtelières et de la typologie de clientèles touristique et d'affaires

**+PRODUIT**

**Formation innovante avec des outils spécifiques de communication et de promotion.**

Code 10661

DD N R! i 2011

# Traiter les réclamations

## Méthodes et entraînement pour répondre aux attentes des clients

Un traitement de réclamations efficace contribue à l'amélioration de l'image de l'établissement du secteur Hôtellerie-Tourisme et fidélise également la clientèle. Cette formation apporte les méthodes nécessaires pour répondre de manière optimale aux attentes des clients.

**QUI ?**
- Réceptionniste ou agent de réservation en entreprise hôtelière ou agent d'accueil et d'information (tout salarié en contact fonctionnel direct avec la clientèle en entreprise touristique et hôtelière)
- Agent de comptoir en agence de voyage

**OBJECTIF(S)**
- Etre capable de gérer les réclamations et les litiges de la clientèle d'un établissement touristique ou hôtelier
- Prendre en compte les attentes spécifiques du client, les intérêts économiques de l'entreprise et la charte qualité de l'établissement
- Solutionner les litiges en préservant l'image de l'entreprise et la fidélisation de sa clientèle

**DURÉE ET PRIX**
- Durée : **2 jours**
- Prix : **490 € HT**

**OÙ ET QUAND :**
- calendrier page 40

**PROGRAMME**

Connaitre le contexte législatif et réglementaire spécifique au secteur de l'établissement (contrat hôtelier, vente de voyages à forfaits, etc.)

Décrypter les attentes implicites et explicites du client d'un établissement touristique ou hôtelier

Mettre en œuvre une méthodologie de résolution de problème « gagnant-gagnant »

Mener à bonne fin le suivi des réclamations pour l'entreprise et le client

**PRÉ-REQUIS**
Connaissances des spécificités des clientèles touristiques et d'affaires et des prestations du secteur professionnel

**+PRODUIT**

**Les éléments clés pour atteindre l'objectif de fidélisation de la clientèle.**



# Une longue expérience est une richesse.

# Valorisez-la avec l'AFPA !

## La Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

**de vos salariés permet à votre entreprise de mieux repérer leurs compétences, de préparer leur mobilité, leur polyvalence vers des emplois exigeant un titre, et surtout, de les motiver par la reconnaissance de leur savoir-faire !**

**UN SERVICE D'ACCOMPAGNEMENT**

- Aide au montage du dossier VAE
- Préparation à l'épreuve de validation
- Programme et calendrier établis selon vos besoins et contraintes
- Évaluation essentiellement pratique
- Jury de professionnels

Les formations AFPA commencent toute l'année, n'attendez pas !

**www.afpa.fr**

afpa
La formation professionnelle

© Les Éditions Stratégiques. Crédit photo : Getty Images.

# SERVICE D'ÉTAGE

**Améliorer sa performance au service des étages**
Code 10653 - page 27

**Manager une équipe au service des étages**
Code 10655 - page 27

Le service des étages rendu efficace par des méthodes d'organisation et de management.

MODE D'EMPLOI DES FICHES p/7

DD DÉVELOPPEMENT DURABLE

R! RÉGLEMENTAIRE

N NOUVEAUTÉ

i 2011 INDISPENSABLE

**SERVICE D'ÉTAGE**

Code 10653

DD

N

R!

i 2011

# Améliorer sa performance au service des étages

L'amélioration de la performance par le biais de la prévention des risques et de l'amélioration des conditions de travail est un des facteurs de maintien et de développement de la qualité du service apporté aux clients.

**QUI ?**
- Personnel des étages

**OBJECTIF(S)**
- Maîtriser les risques liés à l'entretien
- Adopter la bonne posture
- Mettre en pratique la démarche qualité

**DURÉE ET PRIX**
- Durée : **2 jours**
- Prix : **490 € HT**

**OÙ ET QUAND**
- calendrier page 40

## Rationnaliser son poste par une approche ergonomique et une démarche qualité

**PROGRAMME**

**Les risques liés à l'activité entretien des chambres**
- Les maux du métier
- Les risques sur la santé

**La démarche ergonomique dans l'hôtellerie**
- Les bons gestes
- Les bonnes postures dans la durée

**La démarche qualité dans l'hôtellerie**
- L'organisation de son poste
- La collaboration d'une équipe

**PRÉ-REQUIS**
Avoir une première expérience d'agent d'hôtellerie

**+PRODUIT**

**Tous les éléments clés liés à la performance au service des étages.**

Code 10655

DD

N

R!

i 2011

# Manager une équipe au service des étages

Le management d'une équipe au service des étages est un vecteur de performance axé sur la dynamique d'un collectif. Maîtriser les techniques de management permet d'améliorer l'efficacité et la productivité.

**QUI ?**
- Gouvernant(e)

**OBJECTIF(S)**
- Animer et motiver une équipe au service des étages
- Tenir compte des diversités culturelles afin d'améliorer les relations de travail en collectif et améliorer la productivité de l'établissement

**DURÉE ET PRIX**
- Durée : **3 jours**
- Prix : **690 € HT**

**OÙ ET QUAND**
- calendrier page 40

## Perfectionner ses méthodes de management

**PROGRAMME**

**Assumer et gérer la relation hiérarchique**
- Prendre des décisions
- Conduire des réunions

**Animer et motiver et former son équipe**
- Fédérer les équipes de travail
- Apporter un dynamisme quotidien
- Former le personnel aux compétences attendues en entreprise

**Evaluer les aptitudes professionnelles de son personnel**
- Analyser les situations de travail
- Evaluer objectivement le personnel

**PRÉ-REQUIS**
Avoir une expérience significative dans la fonction de gouvernant(e) en hôtellerie

# PRÉVENTION DES RISQUES, SÉCURITÉ AU TRAVAIL

**Connaître les gestes et postures pour prévenir les accidents**
Code 10809 – page 29

**Sauveteur secouriste du travail – niveau initial**
Code 9994 – page 29

**Sauveteur secouriste du travail – recyclage**
Code 10675 – page 30

La complexité croissante des missions dans un contexte de réduction des délais augmente le risque d'accidents du travail et conduit à l'intensification de la réglementation. La sureté des personnes, valides ou non, est un enjeu et une obligation pour l'entreprise.

Afin de réduire considérablement les facteurs de risques au travail, notre offre dédiée à la prévention des risques et à la sécurité respecte la réglementation, optimise la prévention et l'intégration des bonnes pratiques.

MODE D'EMPLOI DES FICHES p/7

DD DÉVELOPPEMENT DURABLE
R! RÉGLEMENTAIRE
N NOUVEAUTÉ
i 2011 INDISPENSABLE

Code 10809

DD N R! i 2011

# Connaître les gestes et postures pour prévenir les accidents

## Sensibilisation à la prévention des risques professionnels

La maîtrise des gestes et postures intégrée au processus de prévention des risques contribue à la réduction des accidents du travail.

**QUI ?**
- Tout public

**OBJECTIF(S)**
- Adopter gestes et postures favorisant une bonne pratique de son activité
- Connaître et appliquer les principes de base de sécurité physique et d'économie d'effort
- Utiliser les techniques de prévention pour réduire les risques d'accident

**DURÉE ET PRIX**
- Durée : **1 jour**
- Prix **: 290 € HT**

**OÙ ET QUAND**
- calendrier page 41

**PROGRAMME**

**Le cadre juridique et les obligations légales**
- Code du travail
- Réglementation
- Normes, etc.

**Repères sur les pathologies liées aux mauvaises postures dans l'exercice du métier : les conséquences des mauvaises positions**
- Principes de base de sécurité physique et d'économie d'effort
- Notions d'évaluation des risques (méthode d'analyse)

**Organisation de la prévention**
- Signalétique obligatoire ou conseillée
- Diffusion de l'information
- Comportements
- Equipements spécifiques

**Adaptation des principes et des techniques à des lieux et des situations variés**

**Prise de conscience des freins à la mise en œuvre de ces techniques**

**PRÉ-REQUIS**
Etre équipé de chaussures de sécurité

Code 09994

DD N R! i 2011

# Sauveteur Secouriste du Travail (SST) - Niveau initial

## Acquérir les connaissances nécessaires à la prévention des risques

Avoir du personnel ayant reçu l'instruction nécessaire pour donner les premiers secours en cas d'urgence est rendu obligatoire par le code du Travail.
Ce stage permet la prévention des complications immédiates résultant d'un accident.

**QUI ?**
- Tout public

**OBJECTIF(S)**
- Situer le rôle du SST dans l'entreprise
- Rechercher les risques persistants pour protéger
- Examiner la victime
- Acquérir les connaissances essentielles pour intervenir efficacement dans une situation d'urgence
- Savoir alerter les secours compétents

**DURÉE ET PRIX**
- Durée : **2 jours**
- Prix **: 490 € HT**

**OÙ ET QUAND**
- calendrier page 41

**PROGRAMME**

**Identifier les principaux risques d'accidents du travail et l'intérêt de la prévention des risques professionnels**

**Connaître le rôle du sauveteur secouriste du travail (SST)**

**Apprendre la conduite à tenir en cas d'accident**

**Examiner la situation**

**Alerter les secours**

**Secourir les victimes**

**Appréhender les situations inhérentes aux risques spécifiques**

**PRÉ-REQUIS**
Aucun

**+PRODUIT**

**Formation axée sur une pédagogie active avec des exercices d'apprentissage et de simulations réalisés dans un environnement réel ou reconstitué.**

Code 10675

DD

N

R!

i 2011

# Sauveteur Secouriste du Travail (SST) – Recyclage

## Maintenir ses connaissances en matière de secourisme

Cette formation permet de répondre à l'obligation légale de recyclage pour les personnels certifiés SST.

**QUI ?**
- Tout Sauveteur
- Secouriste du Travail à jour de sa formation continue

**OBJECTIF(S)**
- Actualiser ses connaissances en matière de secourisme

**DURÉE ET PRIX**
- Durée : **1/2 journée**
- Prix **: 130 € HT**

**OÙ ET QUAND**
- calendrier page 42

**PROGRAMME**

**Repérage des écarts par rapport au comportement attendu du SST**

**Révision des gestes d'urgence**

**Actualisation de la formation au regard des risques de l'entreprise ou de l'établissement**

**Analyse des risques spécifiques au secteur d'activité**

**Actualisation de la formation au regard des modifications du programme**

**PRÉ-REQUIS**
- Etre Sauveteur Secouriste du Travail
- Apporter obligatoirement sa carte en début de formation



# HABILITATIONS ÉLECTRIQUES
# LA NOUVELLE RÉGLEMENTATION

Comme vous le savez, en tant qu'employeur, vous avez l'obligation d'habiliter le personnel qui intervient sur des installations électriques. Ces habilitations doivent être précédées d'une formation aux risques électriques. Mais attention, dans le domaine de la BASSE TENSION, la réglementation évolue. De nouveaux décrets et textes réglementaires vont paraître prochainement.

## 1/ JUSQU'À LA DATE D'APPLICATION

L'ancien système d'habilitation s'applique et l'AFPA continue à vous proposer son offre de stages conformes au décret du 14 novembre 1988 :

**Les 3 « préparations initiales » à l'habilitation électrique :**
- **10022 - Habilitation électrique B0/B0V - préparation initiale**
- **10016 - Habilitation électrique B1/B1V/B2/B2V - préparation initiale**
- **10018 - Habilitation électrique BR - préparation initiale**

**Les 3 « formations recyclage » à l'habilitation électrique :**
- **10772 - Habilitation électrique B0/B0V - recyclage**
- **10770 - Habilitation électrique B1/B1V/B2/B2V - recyclage**
- **10771 - Habilitation électrique BR - recyclage**

> Pour vous inscrire N° Indigo 0 826 46 14 14
0,15 € TTC / MN

Tous les détails sont sur **www.afpa.fr**

## 2/ DÈS LA DATE D'APPLICATION

des nouveaux textes, l'AFPA proposera les nouveaux produits de formation, en conformité avec la nouvelle norme UTE C18-510. A l'AFPA, ces produits sont déjà prêts, des formateurs déjà formés, pour mettre en oeuvre ces stages.

## L'AFPA propose une offre complète

- **6 préparations initiales,** pour les non électriciens : B0/H0/H0V exécutant, B0/H0/H0V chargé de chantier, BE manoeuvres, HE manoeuvres, BS et BP photovoltaïque,
- **5 préparations initiales,** pour les électriciens en basse tension : BE mesure/BE vérification, BE essais, BR, BC et B1/B1V/B2/B2V,
- **4 préparations initiales,** pour les électriciens en haute tension A: HE essais, HE mesure/HE vérification, H1/H1V/H2/H2V et HC,
- **Des stages de recyclage,** en lien avec toutes les catégories d'habilitation mentionnées ci-dessus.

**Consultez régulièrement www.afpa.fr pour être opérationnel dès le changement de la réglementation**

# APPROCHE DU HANDICAP DANS L'ENTREPRISE

**Accueillir un travailleur handicapé en entreprise**
Code 10952 – page 33

La législation en vigueur sur le handicap renforce l'obligation des entreprises de plus de 20 salariés à employer des travailleurs handicapés. Les situations du handicap mettent le monde du travail face à des enjeux importants : trouver des solutions profitables aussi bien aux entreprises qu'aux personnes handicapées, qu'il s'agisse de maintien dans l'emploi, d'insertion ou de réinsertion professionnelle.

Notre stage de perfectionnement vous aidera à lutter contre la discrimination et à faciliter l'intégration des personnes handicapées dans vos métiers.

MODE D'EMPLOI DES FICHES p/7

DD DÉVELOPPEMENT DURABLE

R! RÉGLEMENTAIRE

N NOUVEAUTÉ

i 2011 INDISPENSABLE

Code 10952

DD

N

R!

i 2011

# Accueillir un travailleur handicapé en entreprise

La législation en vigueur sur le handicap renforce l'obligation des entreprises de plus de 20 salariés à employer des travailleurs handicapés. L'entreprise doit se mobiliser pour faciliter l'intégration de ces travailleurs. Ce stage fournit des clés pour aider l'entreprise dans cette action et contribue à lutter contre la discrimination

### QUI ?
- Direction entreprise
- Responsable RH
- Chargés de recrutement

### OBJECTIF(S)
- Comprendre le handicap
- Connaître le cadre juridique actuel sur le champ du handicap
- Faciliter l'intégration d'un travailleur handicapé dans l'entreprise

### DURÉE ET PRIX
- Durée : **2 jours**
- Prix **: 490 € HT**

### OÙ ET QUAND
- calendrier page 43

## Appliquer la législation sur le handicap

### PROGRAMME

**Connaître les représentations du handicap :**
- Les différents statuts de la personne handicapée et la personne handicapée au sens de la loi de 2005
- Les obligations légales envers les personnes handicapées
- Echanges sur le handicap avec un support ludique

**Identifier les grandes typologies du handicap**
- Les conséquences des déficiences
- Les adaptations individuelles et/ou environnementales sur les plans : matériel, technique, humain, organisationnel, temporel
- La différence entre le milieu ordinaire et le milieu protégé
- La règle d'accessibilité généralisée
- Etudes de situation

**Maîtriser l'environnement spécifique du travailleur handicap**
- Les principes généraux de l'organisation des dispositifs administratifs nationaux et locaux pour la reconnaissance du statut,
- L'accès aux soins, à la formation et au travail en milieu ordinaire : la CNSA, l'Agefiph, le FIFPH, la CRAM
- Le réseau des partenaires : institutionnel et associatif,
- Le rôle et la diversité des structures locales : MDPH, Cap Emploi, Sameth, CRP
- Les fédérations et associations spécialisées des déficiences

### PRÉ-REQUIS
Aucun

### +PRODUIT
**Mise en situation réelle**





# Avec afpa.fr, j'anticipe et je décide en connaissance de cause.

## SERVICE +
## LA DISPONIBILITÉ "EN TEMPS RÉEL" !

**Sur afpa.fr,** en saisissant le code de la formation souhaitée dans la rubrique « rechercher une formation – mot-clé », vous avez accès aux **dates et lieux du stage en temps réel,** les disponibilités de dernière minute, ainsi qu'au téléchargement du bulletin de préinscription en ligne, les coordonnées du campus, le plan d'accès, les informations pratiques…

**afpa.fr : véritable plate-forme d'information**

- 600 formations et VAE accessibles
- Des offres d'emploi en alternance
- Un accompagnement dans vos démarches
- Une recherche accompagnée par métier

Plus d'infos
**www.afpa.fr**

**la formation prête à l'emploi**

afpa
La formation professionnelle

© Les Éditions Stratégiques. Crédit photo : Stock Byte.

C/

# Calendrier

## des stages de perfectionnement 2011

# Production culinaire

## Code 10765

### Elaborer et valoriser une production de hors-d'œuvre et entrées en restauration collective

2 jours — 490 €

| | |
|---|---|
| **AQUITAINE** | |
| PÉRIGUEUX (24) | 14/11 au 15/11/2011 |
| | 12/12 au 13/12/2011 |
| **BRETAGNE** | |
| AURAY (56) | 17/05 au 18/05/2011 |
| RENNES (35) | 06/12 au 07/12/2010 |
| **ILE DE FRANCE** | |
| STAINS (93) | 06/12 au 07/12/2010 |
| **LIMOUSIN** | |
| BRIVE-LA-GAILLARDE (19) | 04/11 au 05/11/2010 |
| | 28/03 au 29/03/2011 |
| | 24/10 au 25/10/2011 |
| **NORD- PAS-DE-CALAIS** | |
| BOULOGNE-BERCK (62) | 21/11 au 22/11/2011 |
| LILLE-LOMME (59) | 30/11 au 01/12/2010 |
| | 02/02 au 03/02/2011 |
| | 07/11 au 08/11/2011 |
| **RHONE ALPES** | |
| ANNECY (74) | 15/12 au 16/12/2011 |
| LYON-ST-PRIEST (69) | 19/10 au 20/10/2010 |
| | 14/02 au 15/02/2011 |

## Code 10762

### Cuisiner et valoriser la cuisson des viandes en restauration collective

2 jours — 490 €

| | |
|---|---|
| **BRETAGNE** | |
| AURAY (56) | 02/11 au 03/11/2010 |
| Rennes (35) | 25/10 au 26/10/2010 |
| **CORSE** | |
| AJACCIO BASTELICA (20) | 09/12 au 10/12/2010 |
| | 24/01 au 25/01/2011 |
| | 10/02 au 11/02/2011 |
| | 03/031 au 04/03/2011 |
| | 21/03 au 22/03/2011 |
| **ILE DE FRANCE** | |
| STAINS (93) | 28/09 au 29/09/2011 |
| **LIMOUSIN** | |
| BRIVE-LA-GAILLARDE (19) | 25/10 au 26/10/2010 |
| | 17/03 au 18/03/2011 |
| | 13/10 au 14/10/2011 |
| **NORD- PAS-DE-CALAIS** | |
| BOULOGNE-SUR-MER (62) | 07/06 au 08/06/2011 |
| **RHONE ALPES** | |
| ANNECY (74) | 12/05 au 13/05/2011 |
| ROANNE (42) | 30/11 au 01/12/2011 |

## Code 10763

### Cuisiner et valoriser la cuisson des poissons en restauration collective

2 jours — 490 €

| | |
|---|---|
| **BRETAGNE** | |
| AURAY (56) | 06/12 au 07/12/2010 |
| RENNES (35) | 28/10 au 29/10/2010 |
| **ILE DE FRANCE** | |
| STAINS (93) | 17/10 au 18/10/2011 |
| **LIMOUSIN** | |
| BRIVE-LA-GAILLARDE (19) | 27/10/ au 28/10/2010 |
| | 21/03 au 22/03/2011 |
| | 17/10 au 18/10/2011 |
| **NORD PAS DE CALAIS** | |
| BOULOGNE-SUR-MER (62) | 18/10/ au 19/10/2011 |
| **RHONE ALPES** | |
| ANNECY (74) | 14/09 au 15/09/2011 |
| LYON-ST-PRIEST (69) | 01/02 au 02/02/2011 |

## Code 10764

### Cuisiner et valoriser la cuisson des légumes en restauration collective

2 jours — 490 €

| | |
|---|---|
| **AQUITAINE** | |
| PÉRIGUEUX (24) | 02/11 au 03/11/2011 |
| | 30/11 au 01/12/2011 |
| **BRETAGNE** | |
| AURAY (56) | 08/12 au 09/12/2010 |
| RENNES (35) | 04/10 au 05/10/2010 |
| **ILE DE FRANCE** | |
| STAINS (93) | 19/10 au 20/10/2011 |
| **LIMOUSIN** | |
| BRIVE-LA-GAILLARDE (19) | 02/11 au 03/11/2010 |
| | 23/03 au 24/03/2011 |
| | 19/10 au 20/10/2011 |
| **NORD PAS DE CALAIS** | |
| BOULOGNE-SUR-MER (62) | 15/11 au 16/11/2011 |
| **PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR** | |
| ISTRES (13) | 22/03 au 23/03/2011 |
| **RHONE ALPES** | |
| ANNECY (74) | 06/06 au 07/06/2011 |

## Code 10766

### Elaborer et valoriser des desserts d'assemblage en restauration collective

2 jours — 490 €

| | |
|---|---|
| **AQUITAINE** | |
| PÉRIGUEUX (24) | 16/11 au 17/11/2011 |
| | 14/12 au 15/12/2011 |
| **BRETAGNE** | |
| AURAY (56) | 25/05 au 26/05/2011 |
| RENNES (35) | 08/12 au 09/12/2010 |
| **ILE DE FRANCE** | |
| STAINS (93) | 08/12 au 09/12/2010 |
| **LIMOUSIN** | |
| BRIVE-LA-GAILLARDE (19) | 13/12 au 14/12/2010 |
| | 30/03 au 31/03/2011 |
| | 26/10 au 27/10/2011 |
| **NORD- PAS-DE-CALAIS** | |
| BOULOGNE-BERCK (62) | 24/11 au 25/11/2011 |
| LILLE-LOMME (59) | 01/12 au 02/12/2010 |
| | 16/05 au 17/05/2011 |
| | 09/11 au 10/11/2011 |
| **RHONE ALPES** | |
| ANNECY (74) | 19/01 au 20/01/2011 |
| LYON-ST-PRIEST (69) | 03/11 au 04/11/2010 |

## Code 10769

### Pâtisserie en restauration

4 jours — 890 €

| | |
|---|---|
| **AQUITAINE** | |
| PÉRIGUEUX (24) | 07/11 au 10/11/2011 |
| **BOURGOGNE** | |
| LE CREUSOT (71) | 04/10 au 07/10/2010 |
| | 23/02 au 28/02/2011 |
| | 21/09 au 26/09/2011 |
| **BRETAGNE** | |
| AURAY (56) | 14/03 au 17/03/2011 |
| RENNES (35) | 29/11 au 02/12/2010 |
| **CORSE** | |
| AJACCIO BASTELICA (20) | 17/01 au 20/01/2011 |
| **ILE DE FRANCE** | |
| CHAMPS-SUR-MARNE (77) | 21/02 au 24/02/2011 |
| STAINS (93) | 04/10 au 07/10/2010 |
| | 04/10 au 07/10/2010 |
| | 14/02 au 17/02/2011 |
| **LIMOUSIN** | |
| BRIVE-LA-GAILLARDE (19) | 04/10 au 07/10/2010 |
| | 04/04 au 07/04/2011 |
| | 28/11 au 01/12/2011 |
| **NORD- PAS-DE-CALAIS** | |
| BOULOGNE-BERCK (62) | 06/12 au 09/12/2010 |
| | 28/03 au 31/03/2011 |
| | 31/03 au 05/04/2011 |
| **PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR** | |
| ISTRES (13) | 20/06 au 23/06/2011 |
| **RHONE ALPES** | |
| ANNECY (74) | 11/04 au 14/04/2011 |
| CHAMBÉRY (73) | 04/07 au 07/07/2011 |
| LYON-ST-PRIEST (69) | 07/02 au 10/02/2011 |

## Code 10761

### Les techniques de cuisson évolutives

3 jours — 690 €

| | |
|---|---|
| **ALSACE** | |
| COLMAR (68) | 14/12 au 16/12/2010 |
| | 07/06 au 09/06/2011 |
| | 19/07 au 21/07/2011 |
| **BRETAGNE** | |
| AURAY (56) | 07/03 au 09/03/2011 |
| RENNES (35) | 02/11 au 04/11/2010 |

# Production culinaire

**CENTRE**

| | |
|---|---|
| TOURS-ST-SYMPHORIEN (37) | 08/11 au 10/11/2010 |

**ILE DE FRANCE**

| | |
|---|---|
| STAINS (93) | 22/11 au 24/11/2010 |
| | 22/11/2010 au 24/11/2010 |

**LIMOUSIN**

| | |
|---|---|
| BRIVE-LA-GAILLARDE (19) | 15/11 au 17/11/2010 |
| | 14/03 au 16/03/2011 |
| | 10/10 au 12/10/2011 |

**NORD- PAS-DE-CALAIS**

| | |
|---|---|
| BOULOGNE-BERCK (62) | 20/06 au 22/06/2011 |
| | 27/06 au 29/06/2011 |
| LILLE-LOMME (59) | 05/12 au 07/12/2011 |

**RHONE ALPES**

| | |
|---|---|
| ANNECY (74) | 09/05 au 11/05/2011 |
| LYON-ST-PRIEST (69) | 26/09 au 28/09/2011 |

Code 10641

## Promouvoir la cuisine terroir en restauration collective

3 jours — 690 €

**AQUITAINE**

| | |
|---|---|
| PÉRIGUEUX (24) | 21/11 au 23/11/2011 |
| | 06/12 au 08/12/2011 |

**BRETAGNE**

| | |
|---|---|
| AURAY (56) | 25/10 au 27/10/2010 |
| RENNES (35) | 01/03 au 03/03/2011 |

**LIMOUSIN**

| | |
|---|---|
| BRIVE-LA-GAILLARDE (19) | 06/12 au 08/12/2010 |
| | 13/04 au 15/04/2011 |
| | 21/11 au 23/11/2011 |

**NORD- PAS-DE-CALAIS**

| | |
|---|---|
| BOULOGNE-BERCK (62) | 12/09 au 14/09/2011 |
| | 19/09 au 21/09/2011 |

**RHONE ALPES**

| | |
|---|---|
| ANNECY (74) | 18/04 au 20/04/2011 |
| LYON-ST-PRIEST (69) | 20/06 au 22/06/2011 |
| | 10/10 au 12/10/2011 |
| ROANNE (42) | 05/12 au 07/12/2011 |

Code 10768

## Intégrer le développement durable en cuisine

2 jours — 490 €

**BRETAGNE**

| | |
|---|---|
| AURAY (56) | 28/10 au 29/10/2010 |
| RENNES (35) | 04/01 au 05/01/2011 |

**HAUTE NORMANDIE**

| | |
|---|---|
| ROUEN (76) | 21/04 au 22/04/2011 |
| | 06/06 au 07/06/2011 |

**NORD- PAS-DE-CALAIS**

| | |
|---|---|
| BOULOGNE-SUR-MER (62) | 05/12 au 06/12/2011 |
| LILLE-LOMME (59) | 14/06 au 15/06/2011 |
| | 04/10 au 05/10/2011 |

**PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR**

| | |
|---|---|
| AVIGNON (84) | 27/06 au 28/06/2011 |
| ISTRES (13) | 17/01 au 18/01/2011 |
| | 29/06 au 30/06/2011 |

# Diététique et nutrition

Code 10642

## Diététique et nutrition 1 - Les principes de l'équilibre alimentaire

2 jours — 440 €

**AQUITAINE**

| | |
|---|---|
| PÉRIGUEUX (24) | 24/10 au 25/10/2011 |

**BOURGOGNE**

| | |
|---|---|
| DIJON-CHEVIGNY (21) | 10/01 au 11/01/2011 |
| | 16/05 au 17/05/2011 |
| LE CREUSOT (71) | 25/01 au 26/01/2011 |
| | 10/05 au 11/05/2011 |
| | 21/06 au 22/06/2011 |

**BRETAGNE**

| | |
|---|---|
| AURAY (56) | 21/02 au 22/02/2011 |
| Rennes (35) | 13/09 au 14/09/2011 |

**CORSE**

| | |
|---|---|
| AJACCIO BASTELICA (20) | 05/10 au 06/10/2010 |
| | 11/10 au 12/10/2010 |
| | 14/02 au 15/02/2011 |
| | 22/02 au 23/02/2011 |

**HAUTE NORMANDIE**

| | |
|---|---|
| ROUEN (76) | 04/11 au 05/11/2010 |
| | 25/11 au 26/11/2010 |
| | 04/01 au 05/01/2011 |
| | 11/01 au 12/01/2011 |

**ILE DE FRANCE**

| | |
|---|---|
| STAINS (93) | 11/10 au 12/10/2010 |
| | 11/10 au 12/10/2010 |
| | 17/01 au 18/01/2011 |
| | 28/03 au 29/03/2011 |

**LIMOUSIN**

| | |
|---|---|
| BRIVE-LA-GAILLARDE (19) | 15/11/ au 16/11/2010 |
| | 18/04 au 19/04/2011 |
| | 14/11 au 15/11/2011 |

**NORD-PAS-DE-CALAIS**

| | |
|---|---|
| BOULOGNE-BERCK (62) | 09/05 au 10/05/2011 |
| | 16/05 au 17/05/2011 |
| LILLE-LOMME (59) | 14/09 au 15/09/2011 |

**PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR**

| | |
|---|---|
| AVIGNON (84) | 22/03 au 23/03/2011 |
| | 08/11 au 09/11/2011 |
| ISTRES (13) | 19/01 au 20/01/2011 |
| | 17/10 au 18/10/2011 |

**RHONE ALPES**

| | |
|---|---|
| ANNECY (74) | 17/01 au 18/01/2011 |
| LYON-ST-PRIEST (69) | 27/10 au 28/10/2010 |
| | 19/04 au 20/04/2011 |
| | 28/09/2011 au 29/09/2011 |

Code 10760

## Diététique et nutrition 2 - Définir et animer la démarche de sécurité alimentaire en restauration

2 jours — 490 €

**AQUITAINE**

| | |
|---|---|
| PÉRIGUEUX (24) | 28/11 au 29/11/2011 |

**BASSE NORMANDIE**

| | |
|---|---|
| CHERBOURG (50) | 30/03 au 31/03/2011 |
| | 25/05 au 26/05/2011 |

**BOURGOGNE**

| | |
|---|---|
| LE CREUSOT (71) | 15/12 au 16/12/2010 |
| | 21/02 au 22/02/2011 |
| | 19/09 au 20/09/2011 |

**BRETAGNE**

| | |
|---|---|
| AURAY (56) | 23/02 au 24/02/2011 |

**CENTRE**

| | |
|---|---|
| ORLÉANS (45) | 01/03 au 02/03/2011 |

**CORSE**

| | |
|---|---|
| AJACCIO BASTELICA (20) | 07/03 au 08/03/2011 |

**HAUTE NORMANDIE**

| | |
|---|---|
| ROUEN (76) | 12/05 au 13/05/2011 |
| | 26/05 au 27/05/2011 |
| | 15/06 au 16/06/2011 |
| | 21/06 au 22/06/2011 |

**ILE DE FRANCE**

| | |
|---|---|
| STAINS (93) | 13/10 au 14/10/2010 |
| | 13/10 au 14/10/2010 |
| | 25/05 au 26/05/2011 |
| | 14/09 au 15/09/2011 |

**LIMOUSIN**

| | |
|---|---|
| BRIVE-LA-GAILLARDE (19) | 13/12 au 14/12/2010 |

**LORRAINE**

| | |
|---|---|
| EPINAL-GOLBEY (88) | 10/03 au 11/03/2011 |
| | 20/06 au 21/06/2011 |
| | 17/10 au 18/10/2011 |

**PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR**

| | |
|---|---|
| ISTRES (13) | 22/03 au 23/03/2011 |
| | 18/04 au 19/04/2011 |

**RHONE ALPES**

| | |
|---|---|
| ANNECY (74) | 07/11 au 08/11/2011 |
| LYON-ST-PRIEST (69) | 12/10 au 13/10/2010 |
| | 15/11 au 16/11/2010 |
| | 08/11 au 09/11/2011 |

# Sécurite alimentaire

Code 10643

## HACCP 1 - Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine

2 jours — 440 €

**ALSACE**

| | |
|---|---|
| COLMAR (68) | 17/11 au 18/11/2010 |
| | 17/11 au 18/11/2010 |
| | 25/05 au 26/05/2011 |
| | 06/07 au 07/07/2011 |

**BASSE NORMANDIE**

| | |
|---|---|
| CHERBOURG (50) | 28/03 au 29/03/2011 |
| | 23/05 au 24/05/2011 |

**BOURGOGNE**

| | |
|---|---|
| LE CREUSOT (71) | 07/02 au 08/02/2011 |
| | 04/04 au 05/04/2011 |
| | 05/09 au 06/09/2011 |
| MONTCEAU-LES-MINES (71) | 19/10 au 20/10/2010 |

**BRETAGNE**

| | |
|---|---|
| AURAY (56) | 23/06au 24/06/2011 |
| SAINT-MALO (35) | 19/10 au 20/10/2010 |
| | 15/03 au 16/03/2011 |
| | 17/05 au 18/05/2011 |
| | 20/09 au 21/09/2011 |
| TOURS-ST-SYMPHORIEN (37) | 15/11 au 16/11/2010 |
| | 02/05 au 03/05/2011 |

**ILE-DE-FRANCE**

| | |
|---|---|
| STAINS (93) | 24/01 au 25/01/2011 |
| | 04/04 au 05/04/2011 |
| | 23/05 au 24/05/2011 |
| | 12/09 au 13/09/2011 |

**LANGUEDOC ROUSSILLON**

| | |
|---|---|
| RIVESALTES (66) | 12/10 au 13/10/2010 |
| | 18/01 au 19/01/2011 |
| | 12/04 au 13/04/2011 |
| | 07/06 au 08/06/2011 |
| | 13/09 au 14/09/2011 |
| | 08/11 au 09/11/2011 |
| | 05/12 au 06/12/2011 |

**LIMOUSIN**

| | |
|---|---|
| BRIVE-LA-GAILLARDE (19) | 11/04 au 12/04/2011 |
| | 07/11 au 08/11/2011 |

**LORRAINE**

| | |
|---|---|
| EPINAL-GOLBEY (88) | 08/03 au 09/03/2011 |
| | 05/04 au 06/04/2011 |
| | 15/11 au 16/11/2011 |

**NORD- PAS-DE-CALAIS**

| | |
|---|---|
| BOULOGNE-SUR-MER (62) | 12/05/ au 13/05/2011 |
| | 19/05 au 20/05/2011 |
| | 23/05 au 24/05/2011 |
| LILLE-LOMME (59) | 25/01 au 26/01/2011 |
| | 30/08 au 31/08/2011 |

**PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR**

| | |
|---|---|
| AVIGNON (84) | 20/12 au 21/12/2010 |
| CANNES (06) | 07/06 au 08/06/2011 |
| ISTRES (13) | 21/02 au 22/02/2011 |
| | 14/06 au 15/06/2011 |
| | 10/10 au 11/10/2011 |

**PICARDIE**

| | |
|---|---|
| LAON (02) | 15/11 au 16/11/2010 |
| | 21/03 au 22/03/2011 |
| | 12/09 au 13/09/2011 |

**POITOU-CHARENTES**

| | |
|---|---|
| ROCHEFORT (17) | 04/10 au 05/10/2010 |
| | 11/10 au 12/10/2010 |
| | 24/01 au 25/01/2011 |
| | 09/05 au 10/05/2011 |
| | 20/06 au 21/06/2011 |

**RHONE ALPES**

| | |
|---|---|
| ANNECY (74) | 07/12 au 08/12/2010 |
| | 26/04 au 27/04/2011 |
| | 12/09 au 13/09/2011 |
| | 05/12 au 06/12/2011 |
| CHAMBÉRY (73) | 05/10 au 06/10/2010 |
| LYON-ST-PRIEST (69) | 08/11 au 09/11/2010 |
| | 22/02 au 23/02/2011 |
| | 03/05 au 04/05/2011 |
| | 05/07 au 06/07/2011 |
| | 15/11 au 16/11/2011 |
| ROANNE (42) | 30/03 au 31/03/2011 |
| | 02/05 au 03/05/2011 |
| | 24/10 au 25/10/2011 |

Code 10758

## HACCP 2 - Manager la sécurité alimentaire en restauration collective

2 jours — 440 €

**ALSACE**

| | |
|---|---|
| COLMAR (68) | 01/12 au 02/12/2010 |
| | 31/05 au 01/06/2011 |
| | 12/07 au 13/07/2011 |

**BOURGOGNE**

| | |
|---|---|
| LE CREUSOT (71) | 16/02 au 17/02/2011 |
| | 13/04 au 14/04/2011 |
| | 14/09 au 15/09/2011 |

**BRETAGNE**

| | |
|---|---|
| AURAY (56) | 30/06 au 01/07/2011 |
| RENNES (35) | 04/10 au 05/10/2010 |

**CENTRE**

| | |
|---|---|
| TOURS-ST-SYMPHORIEN (37) | 04/05 au 05/05/2011 |

**ILE DE FRANCE**

| | |
|---|---|
| STAINS (93) | 06/04 au 07/04/2011 |

**LANGUEDOC ROUSSILLON**

| | |
|---|---|
| RIVESALTES (66) | 23/11 au 24/11/2010 |
| | 26/05 au 27/05/2011 |
| | 07/12 au 08/12/2011 |

**LIMOUSIN**

| | |
|---|---|
| BRIVE-LA-GAILLARDE (19) | 04/10 au 05/10/2010 |

**LORRAINE**

| | |
|---|---|
| EPINAL-GOLBEY (88) | 04/10 au 05/10/2010 |
| | 09/05 au 10/05/2011 |
| | 11/05 au 12/05/2011 |
| | 13/12 au 14/12/2011 |

**NORD- PAS-DE-CALAIS**

| | |
|---|---|
| BOULOGNE-BERCK (62) | 26/05 au 27/05/2011 |
| | 30/05 au 31/05/2011 |
| LILLE-LOMME (59) | 08/12 au 09/12/2010 |
| | 10/05 au 11/05/2011 |
| | 01/06 au 03/06/2011 |

**PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR**

| | |
|---|---|
| AVIGNON (84) | 06/06 au 07/06/2011 |
| ISTRES (13) | 20/04 au 21/04/2011 |
| | 27/06 au 28/06/2011 |

**PICARDIE**

| | |
|---|---|
| LAON (02) | 06/06 au 07/06/2011 |
| | 14/09 au 15/09/2011 |

**RHONE ALPES**

| | |
|---|---|
| ANNECY (74) | 28/04 au 29/04/2011 |
| | 07/12 au 08/12/2011 |
| LYON-ST-PRIEST (69) | 17/05 au 18/05/2011 |
| | 28/11 au 29/11/2011 |
| ROANNE (42) | 28/03 au 29/03/2011 |
| | 28/11 au 29/11/2011 |

# Service en salle

Code 10648

## Accueillir et conseiller sa clientèle au restaurant

2 jours — 590 €

**ALSACE**
MULHOUSE (68) 22/11 au 23/11/2010, 11/01 au 12/01/2011, 29/03 au 30/03/2011

**BASSE NORMANDIE**
CAEN (14) 08/12 au 09/12/2010, 16/03 au 17/03/2011

**BOURGOGNE**
DIJON-CHEVIGNY (21) 09/02 au 10/02/2011, 06/04 au 07/04/2011, 07/09 au 08/09/2011
LE CREUSOT (71) 14/02 au 15/02/2011, 11/04 au 12/04/2011, 12/09 au 13/09/2011

**BRETAGNE**
AURAY (56) 23/05 au 24/05/2011
RENNES (35) 18/10 au 19/10/2010

**CENTRE**
TOURS-ST-SYMPHORIEN (37) 24/11 au 25/11/2010

**CORSE**
AJACCIO BASTELICA (20) 07/10 au 08/10/2010, 28/10 au 29/10/2010, 28/03 au 29/03/2011

**HAUTE NORMANDIE**
ROUEN (76) 28/10 au 29/10/2010, 18/11 au 19/11/2010, 02/12 au 03/12/2010, 14/04 au 15/04/2011, 28/04 au 29/04/2011

**ILE DE FRANCE**
CHAMPS-SUR-MARNE (77) 05/04 au 06/04/2011, 09/08 au 10/08/2011
STAINS (93) 19/01 au 20/01/2011, 30/03 au 31/03/2011

**LANGUEDOC ROUSSILLON**
RIVESALTES (66) 10/05 au 11/05/2011, 18/10 au 19/10/2011

**LIMOUSIN**
BRIVE-LA-GAILLARDE (19) 06/10 au 07/10/2010, 23/02 au 24/02/2011, 05/10 au 06/10/2011

**NORD- PAS-DE-CALAIS**
BOULOGNE-SUR-MER (62) 09/05 au 10/05/2011, 16/05 au 17/05/2011
LILLE-LOMME (59) 29/03 au 30/03/2011

**PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR**
ISTRES (13) 24/10 au 25/10/2011

**PICARDIE**
LAON (02) 17/11 au 18/11/2010, 23/03 au 24/03/2011, 08/06 au 09/06/2011

**RHONE ALPES**
LYON-ST-PRIEST (69) 04/10 au 05/10/2010

Code 10651

## Organiser et présenter des buffets attractifs en restauration

3 jours — 690 €

**BASSE NORMANDIE**
CAEN (14) 13/12 au 15/12/2010, 21/03 au 23/03/2011

**BOURGOGNE**
DIJON-CHEVIGNY (21) 12/10 au 14/10/2010

**BRETAGNE**
AURAY (56) 14/03 au 16/03/2011

**CENTRE**
TOURS-ST-SYMPHORIEN (37) 02/11 au 04/11/2010

**ILE DE FRANCE**
STAINS (93) 30/05 au 01/06/2011, 11/07 au 13/07/2011

**LANGUEDOC ROUSSILLON**
RIVESALTES (66) 05/10 au 07/10/2010

**LIMOUSIN**
BRIVE-LA-GAILLARDE (19) 13/10 au 15/10/2010, 02/03 au 04/03/2011

**PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR**
AVIGNON (84) 04/07 au 06/07/2011

**RHONE ALPES**
ANNECY (74) 27/09 au 29/09/2011
ROANNE (42) 26/04 au 28/04/2011

Code 10652

## Valoriser le service des petits déjeuners en hôtellerie

2 jours — 490 €

**BRETAGNE**
QUIMPER (29) 09/02 au 10/02/2011, 09/02 au 10/02/2011, 23/051 au 24/05/2011, 23/05 au 24/05/2011

**ILE DE FRANCE**
CRÉTEIL (94) 14/09 au 15/09/2011

**LIMOUSIN**
BRIVE-LA-GAILLARDE (19) 20/10 au 21/10/2010, 28/04 au 29/04/2011

**NORD- PAS-DE-CALAIS**
BOULOGNE-BERCK (62) 04/10 au 05/10/2011

Code 10647

## Développer l'activité de son bar : techniques de base

2 jours — 590 €

**BASSE NORMANDIE**
CAEN (14) 06/12 au 07/12/2010, 14/03 au 15/03/2011

**BRETAGNE**
AURAY (56) 10/03 au 11/03/2011
RENNES (35) 09/05 au 10/05/2011

**CENTRE**
TOURS-ST-SYMPHORIEN (37) 22/11 au 23/11/2010

**CORSE**
AJACCIO BASTELICA (20) 24/01 au 25/01/2011, 14/03 au 15/03/2011

**LIMOUSIN**
BRIVE-LA-GAILLARDE (19) 04/10 au 05/10/2010, 21/02 au 22/02/2011, 03/10 au 04/10/2011

**RHONE ALPES**
LYON-ST-PRIEST (69) 14/03 au 15/03/2011, 17/10 au 18/10/2011

Code 10650

## Commercialiser les vins en restauration

2 jours — 590 €

**ALSACE**
MULHOUSE (68) 05/10 au 06/10/2010, 07/12 au 08/12/2010, 02/03 au 03/03/2011

**BRETAGNE**
AURAY (56) 08/12 au 09/12/2010
RENNES (35) 20/10 au 21/10/2010

**CORSE**
AJACCIO BASTELICA (20) 04/11 au 05/11/2010, 16/11 au 17/11/2010

**LIMOUSIN**
BRIVE-LA-GAILLARDE (19) 11/10 au 12/10/2010, 28/02 au 01/03/2011, 10/10 au 11/10/2011

**RHONE ALPES**
LYON-ST-PRIEST (69) 16/03 au 17/03/2011, 19/10 au 20/10/2011

# Organisation et commercial

## Code 10767

### Manager une équipe en cuisine

4 jours — 890 €

**BRETAGNE**

| | |
|---|---|
| AURAY (56) | 06/12 au 09/12/2010 |

**LIMOUSIN**

| | |
|---|---|
| BRIVE-LA-GAILLARDE (19) | 29/11 au 02/12/2010 |

**NORD- PAS-DE-CALAIS**

| | |
|---|---|
| BOULOGNE-BERCK (62) | 15/11 au 18/11/2010 |

**RHONE ALPES**

| | |
|---|---|
| LYON-ST-PRIEST (69) | 29/11 au 02/12/2010 |

## Code 10759

### Optimiser sa rentabilité et son organisation de travail en restauration collective

2 jours — 490 €

**BRETAGNE**

| | |
|---|---|
| AURAY (56) | 06/10 au 07/10/2010 |

**HAUTE NORMANDIE**

| | |
|---|---|
| ROUEN (76) | 19/05 au 20/05/2011 |

**ILE DE FRANCE**

| | |
|---|---|
| STAINS (93) | 26/09 au 27/09/2011 |

**LIMOUSIN**

| | |
|---|---|
| BRIVE-LA-GAILLARDE (19) | 17/11 au 18/11/2010 |
| | 07/03 au 08/03/2011 |
| | 27/06 au 28/06/2011 |
| | 03/10 au 04/10/2011 |

**NORD- PAS-DE-CALAIS**

| | |
|---|---|
| LILLE-LOMME (59) | 21/06 au 22/06/2011 |

**RHONE ALPES**

| | |
|---|---|
| ANNECY (74) | 13/12 au 14/12/2011 |
| Lyon-St-Priest (69) | 07/06 au 08/06/2011 |

## Code 10656

### Optimiser ses ventes additionnelles

2 jours — 490 €

**BRETAGNE**

| | |
|---|---|
| QUIMPER (29) | 29/03 au 30/03/2011 |
| | 29/03 au 30/03/2011 |

**CENTRE**

| | |
|---|---|
| TOURS-ST-SYMPHORIEN (37) | 19/10 au 20/10/2010 |

**LIMOUSIN**

| | |
|---|---|
| BRIVE-LA-GAILLARDE (19) | 11/10 au 12/10/2010 |
| | 11/04 au 12/04/2011 |
| | 19/10 au 20/10/2011 |

## Code 10661

### Traiter les réclamations

2 jours — 490 €

**CENTRE**

| | |
|---|---|
| TOURS-ST-SYMPHORIEN (37) | 18/10 au 19/10/2010 |

**LIMOUSIN**

| | |
|---|---|
| BRIVE-LA-GAILLARDE (19) | 18/10 au 19/10/2010 |
| | 26/04 au 27/04/2011 |
| | 17/10 au 18/10/2011 |

**NORD- PAS-DE-CALAIS**

| | |
|---|---|
| LILLE-LOMME (59) | 11/01 au 12/01/2011 |
| | 22/06 au 23/06/2011 |

# Service d'étage

## Code 10653

### Améliorer sa performance au service des étages

2 jours — 490 €

**AQUITAINE**

| | |
|---|---|
| PÉRIGUEUX (24) | 26/10/2011 au 27/10/2011 |
| | 24/11/2011 au 25/11/2011 |

**BRETAGNE**

| | |
|---|---|
| QUIMPER (29) | 07/02/2011 au 08/02/2011 |
| | 07/02/2011 au 08/02/2011 |
| | 25/05/2011 au 26/05/2011 |
| | 25/05/2011 au 26/05/2011 |

**CENTRE**

| | |
|---|---|
| TOURS-ST-SYMPHORIEN (37) | 15/11/ au 16/11/2010 |

**ILE DE FRANCE**

| | |
|---|---|
| CRÉTEIL (94) | 23/02/2011 au 24/02/2011 |
| | 14/04/2011 au 15/04/2011 |
| | 08/09/2011 au 09/09/2011 |

**LIMOUSIN**

| | |
|---|---|
| BRIVE-LA-GAILLARDE (19) | 29/11/ au 30/11/2010 |

## Code 10655

### Manager une équipe au service des étages

3 jours — 690 €

**BRETAGNE**

| | |
|---|---|
| QUIMPER (29) | 07/02/2011 au 09/02/2011 |
| | 07/02/2011 au 09/02/2011 |
| | 25/05/2011 au 27/05/2011 |
| | 25/05/2011 au 27/05/2011 |

**CORSE**

| | |
|---|---|
| AJACCIO BASTELICA (20) | 07/03/ au 09/03/2011 |
| | 11/03/2011 au 15/03/2011 |

**ILE DE FRANCE**

| | |
|---|---|
| CRÉTEIL (94) | 09/03/2011 au 11/03/2011 |
| | 08/06/2011 au 10/06/2011 |
| | 26/10/2011 au 28/10/2011 |

**LIMOUSIN**

| | |
|---|---|
| BRIVE-LA-GAILLARDE (19) | 01/12/ au 03/12/2010 |
| | 18/04/2011 au 20/04/2011 |

# Prévention des risques, sécurité au travail

Code 10809

## Connaître les gestes et postures pour prévenir les accidents

1 jour — 290 € HT

**Alsace**

| | |
|---|---|
| COLMAR (68) | 18/01/2011 |
| | 05/04/2011 |
| | 07/06/2011 |

**Aquitaine**

| | |
|---|---|
| BORDEAUX-CAUDÉRAN (33) | 11/04/2011 |
| PÉRIGUEUX (24) | 08/06/2011 |

**Basse-Normandie**

| | |
|---|---|
| CHERBOURG (50) | 08/03/2011 |
| | 03/05/2011 |
| | 21/06/2011 |

**Bourgogne**

| | |
|---|---|
| DIJON-CHEVIGNY (21) | 02/12/2010 |
| MONTCEAU-LES-MINES (71) | 03/11/2010 |
| | 08/02/2011 |
| | 05/04/2011 |

**Centre**

| | |
|---|---|
| BLOIS (41) | 17/01/2011 |
| TOURS ST-SYMPHORIEN (37) | 20/09/2011 |

**Corse**

| | |
|---|---|
| AJACCIO-BASTELICA (20) | 12/04/2011 |

**Haute-Normandie**

| | |
|---|---|
| ROUEN (76) | 13/10/2010 |
| | 11/01/2011 |
| | 27/09/2011 |

**Ile-de-France**

| | |
|---|---|
| STAINS (93) | 20/01/2011 |
| | 10/02/2011 |
| | 01/03/2011 |
| | 26/04/2011 |
| | 06/06/2011 |

**Languedoc-Roussillon**

| | |
|---|---|
| MONTPELLIER (34) | 06/10/2011 |
| | 07/12/2011 |

**Limousin**

| | |
|---|---|
| BRIVE-LA-GAILLARDE (19) | 09/02/2011 |
| LIMOGES-ROMANET (87) | 29/03/2011 |

**Lorraine**

| | |
|---|---|
| SAINT-AVOLD (57) | 12/10/2010 |

**Midi-Pyrénées**

| | |
|---|---|
| MONTAUBAN (82) | 03/03/2011 |
| TOULOUSE (31) | 06/12/2010 |

**Nord-Pas-de-Calais**

| | |
|---|---|
| DUNKERQUE (59) | 14/12/2010 |
| | 12/04/2011 |
| | 08/11/2011 |
| HAZEBROUCK | 17/11/2010 |
| | 22/02/2011 |
| | 22/06/2011 |

**Pays de la Loire**

| | |
|---|---|
| CHOLET (49) | 04/11/2010 |
| | 10/03/2011 |
| LAVAL (53) | 07/03/2011 |
| | 10/10/2011 |
| LE MANS (72) | 07/03/2011 |
| NANTES-ST-HERBLAIN (44) | 12/10/2010 |
| | 25/11/2010 |
| | 16/12/2010 |
| | 20/01/2011 |
| | 17/02/2011 |
| | 17/03/2011 |

**Picardie**

| | |
|---|---|
| LAON (02) | 16/03/2011 |

**Poitou-Charentes**

| | |
|---|---|
| ROCHEFORT (17) | 03/02/2011 |
| | 09/02/2011 |

**Provence-Alpes-Côte d'Azur**

| | |
|---|---|
| AVIGNON (84) | 14/03/2011 |
| | 17/10/2011 |
| | 28/11/2011 |
| MARSEILLE-LA TREILLE (13) | 13/10/2010 |
| | 08/12/2010 |

**Rhône-Alpes**

| | |
|---|---|
| ANNECY (74) | 16/05/2011 |
| | 14/12/2011 |
| BOURG-EN-BRESSE (01) | 27/01/2011 |
| | 28/04/2011 |
| | 07/07/2011 |
| | 27/10/2011 |
| CHAMBÉRY (73) | 10/03/2011 |
| | 19/07/2011 |
| GRENOBLE (38) | 22/11/2010 |
| | 03/03/2011 |
| | 06/07/2011 |
| | 23/11/2011 |

Code 09994

## Sauveteur secouriste du travail : niveau initial

2 jours — 490 € HT

**Alsace**

| | |
|---|---|
| COLMAR (68) | 26/01 au 27/01/2011 |
| | 29/03 au 30/03/2011 |
| | 04/07 au 05/07/2011 |
| STRASBOURG (67) | 08/11 au 09/11/2010 |
| | 13/12 au 14/12/2010 |
| | 04/04 au 05/04/2011 |

**Aquitaine**

| | |
|---|---|
| BORDEAUX-CAUDÉRAN (33) | 12/04 au 13/04/2011 |
| | 07/06 au 08/06/2011 |
| PÉRIGUEUX (24) | 19/10 au 20/10/2010 |
| | 05/04 au 06/04/2011 |

**Auvergne**

| | |
|---|---|
| CLERMONT-FERRAND (63) | 16/11 au 26/11/2010 |
| LE PUY-EN-VELAY (63) | 18/10 au 19/10/2010 |

**Basse-Normandie**

| | |
|---|---|
| CAEN (14) | 25/01 au 01/02/2011 |
| | 27/09 au 04/10/2011 |
| CHERBOURG (50) | 08/03 au 09/03/2011 |
| | 03/05 au 04/05/2011 |
| | 21/06 au 22/06/2011 |

**Bourgogne**

| | |
|---|---|
| DIJON-CHEVIGNY (21) | 05/10 au 06/10/2010 |
| | 12/04 au 13/04/2011 |
| | 12/04 au 13/04/2011 |
| MONTCEAU-LES-MINES (71) | 12/10 au 13/10/2010 |
| | 23/11 au 24/11/2010 |
| | 15/12 au 16/12/2010 |
| | 18/01 au 19/01/2011 |

**Bretagne**

| | |
|---|---|
| AURAY (35) | 02/02 au 03/02/2011 |
| | 08/03 au 09/03/2011 |
| | 27/04 au 28/04/2011 |
| BREST (29) | 11/10 au 12/10/2010 |
| SAINT-MALO (35) | 14/03 au 15/03/2011 |

**Centre**

| | |
|---|---|
| BLOIS (41) | 18/10 au 19/10/2010 |
| BOURGES (18) | 22/11 au 29/11/2010 |
| CHARTRES (28) | 21/03 au 28/03/2011 |
| ORLÉANS (45) | 20/06 au 27/06/2011 |
| TOURS ST-SYMPHORIEN (37) | 21/09 au 22/09/2011 |

**Corse**

| | |
|---|---|
| AJACCIO-BASTELICA (20) | 13/10 au 14/10/2010 |
| | 10/03 au 11/03/2011 |
| CORTE (20) | 20/10 au 21/10/2010 |
| | 17/03 au 18/03/2011 |

# Prévention des risques, sécurité au travail

**Franche-Comté**

| | |
|---|---|
| BELFORT (90) | 15/11 au 16/11/2010 |
| | 17/01 au 18/01/2011 |
| | 07/03 au 08/03/2011 |
| | 09/05 au 10/05/2011 |
| | 05/09 au 06/09/2011 |

**Haute-Normandie**

| | |
|---|---|
| ROUEN (76) | 11/10 au 12/10/2010 |
| | 03/01 au 04/01/2011 |
| | 27/06 au 28/06/2011 |

**Ile-de-France**

| | |
|---|---|
| STAINS (93) | 11/10 au 12/10/2010 |
| | 13/10 au 14/10/2010 |
| | 08/11 au 09/11/2010 |
| | 29/11 au 30/11/2010 |
| | 01/12 au 02/12/2010 |
| | 06/12 au 07/12/2010 |
| | 20/12 au 21/12/2010 |
| | 17/01 au 18/01/2011 |
| | 07/03 au 08/03/2011 |
| | 04/04 au 05/04/2011 |
| | 06/04 au 07/04/2011 |

**Languedoc-Roussillon**

| | |
|---|---|
| BÉZIERS (34) | 12/10 au 13/10/2010 |
| CARCASSONNE (11) | 12/10 au 13/10/2010 |

**Limousin**

| | |
|---|---|
| BRIVE-LA-GAILLARDE (19) | 07/02 au 08/02/2011 |
| GUÉRET (23) | 16/11 au 17/11/2010 |
| | 31/01 au 01/02/2011 |
| LIMOGES-ROMANET (87) | 02/02 au 03/02/2011 |

**Lorraine**

| | |
|---|---|
| NANCY (54) | 16/02 au 17/02/2011 |
| | 13/04 au 14/04/2011 |
| | 15/06 au 16/06/2011 |
| | 14/09 au 15/09/2011 |
| | 16/11 au 17/11/2011 |

**Midi-Pyrénées**

| | |
|---|---|
| MONTAUBAN (82) | 14/12 au 15/12/2010 |
| | 01/03 au 02/03/2011 |

**Nord-Pas-de-Calais**

| | |
|---|---|
| DUNKERQUE (59) | 07/12 au 08/12/2010 |
| | 06/06 au 07/06/2011 |
| | 14/11 au 15/11/2011 |
| HAZEBROUCK | 18/10 au 19/10/2010 |
| | 15/11 au 16/11/2010 |
| | 15/02 au 16/02/2011 |
| | 08/06 au 09/06/2011 |
| LIÉVIN (62) | 28/10 au 29/10/2010 |
| | 29/11 au 30/11/2010 |
| | 11/04 au 12/04/2011 |
| | 28/11 au 29/11/2011 |

**Pays de la Loire**

| | |
|---|---|
| CHOLET (49) | 02/11 au 03/11/2010 |
| | 08/03 au 09/03/2011 |
| LAVAL (53) | 08/03 au 09/03/2011 |
| | 11/10 au 12/10/2011 |
| LE MANS (72) | 04/10 au 05/10/2011 |
| NANTES-ST-HERBLAIN (44) | 16/11 au 17/11/2010 |
| | 08/12 au 09/12/2010 |
| | 17/01 au 18/01/2011 |
| | 14/02 au 15/02/2011 |
| | 14/03 au 15/03/2011 |
| | 11/04 au 12/04/2011 |
| | 23/05 au 24/05/2011 |
| | 20/06 au 21/06/2011 |

**Picardie**

| | |
|---|---|
| CREIL (60) | 05/01 au 06/01/2011 |
| | 14/01 au 17/01/2011 |
| | 28/03 au 29/03/2011 |
| LAON (02) | 14/03 au 15/03/2011 |
| | 18/04 au 19/04/2011 |
| | 11/07 au 12/07/2011 |
| | 12/09 au 13/09/2011 |

**Poitou-Charentes**

| | |
|---|---|
| ROCHEFORT (17) | 31/01 au 01/02/2011 |
| | 06/06 au 07/06/2011 |

**Provence-Alpes-Côte d'Azur**

| | |
|---|---|
| AVIGNON (84) | 07/03 au 08/03/2011 |
| | 02/11 au 03/11/2011 |
| CANNES-LA BOCCA (06) | 15/11 au 16/11/2010 |
| | 24/01 au 25/01/2011 |
| | 14/03 au 15/03/2011 |
| | 24/05 au 25/05/2011 |
| | 11/07 au 12/07/2011 |
| | 19/09 au 20/09/2011 |
| GAP (04) | 14/11 au 15/11/2011 |
| ISTRES (13) | 05/10 au 06/10/2010 |
| MARSEILLE-LA TREILLE (13) | 09/11 au 10/11/2010 |
| | 09/11 au 10/11/2010 |
| | 07/03 au 08/03/2011 |
| | 28/03 au 29/03/2011 |
| | 19/04 au 20/04/2011 |
| | 10/10 au 11/10/2011 |

**Rhône-Alpes**

| | |
|---|---|
| ANNECY (74) | 26/10 au 27/10/2010 |
| | 20/04 au 21/04/2011 |
| | 19/12 au 20/12/2011 |
| BOURG-EN-BRESSE (01 | )05/04 au 06/04/2011 |
| | 15/11 au 16/11/2011 |
| CHAMBÉRY (73) | 18/10 au 19/10/2010 |
| | 08/03 au 09/03/2011 |
| | 06/12 au 07/12/2011 |
| GRENOBLE (38) | 01/03 au 02/03/2011 |
| | 04/07 au 05/07/2011 |
| | 21/11 au 22/11/2011 |

**Code 10675**

## Sauveteur secouriste du travail : recyclage

0,5 jour — 130 € HT

**Alsace**

| | |
|---|---|
| COLMAR (68) | 08/02/2011 |
| | 08/04/2011 |
| | 06/07/2011 |
| STRASBOURG (67) | 16/12/2010 |
| | 14/01/2011 |
| | 08/04/2011 |

**Aquitaine**

| | |
|---|---|
| BORDEAUX-CAUDÉRAN (33) | 14/04/2011 |
| PÉRIGUEUX (24) | 12/10/2010 |
| | 07/04/2011 |

**Auvergne**

| | |
|---|---|
| CLERMONT-FERRAND (63) | 06/12/2010 |
| SAINT-FLOUR (15) | 07/12/2010 |

**Basse-Normandie**

| | |
|---|---|
| CAEN (14) | 27/01/2011 |
| | 03/02/2011 |
| | 05/07/2011 |
| | 13/09/2011 |
| CHERBOURG (50) | 10/03/2011 |
| | 05/05/2011 |
| | 23/06/2011 |

**Bourgogne**

| | |
|---|---|
| DIJON-CHEVIGNY (21) | 01/12/2010 |
| | 14/04/2011 |
| | 14/04/2011 |
| MONTCEAU-LES-MINES (71) | 14/10/2010 |
| | 14/12/2010 |
| | 20/01/2011 |

**Bretagne**

| | |
|---|---|
| AURAY (35) | 28/01/2011 |
| | 04/02/2011 |
| | 11/03/2011 |
| | 29/04/2011 |
| BREST (29) | 24/01/2011 |

**Centre**

| | |
|---|---|
| BLOIS (41) | 11/10/2010 |
| BOURGES (18) | 19/11/2010 |
| CHARTRES (28) | 18/03/2011 |
| ORLÉANS (45) | 10/06/2011 |
| TOURS ST-SYMPHORIEN (37) | 19/09/2011 |

**Corse**

| | |
|---|---|
| AJACCIO-BASTELICA (20) | 27/10/2010 |
| CORTE (20) | 03/11/2010 |
| | 06/04/2011 |

## Prévention des risques, sécurité au travail

**Franche-Comté**

| | |
|---|---|
| BELFORT (90) | 29/11/2010 |
| | 31/01/2011 |
| | 21/03/2011 |
| | 23/05/2011 |
| | 19/09/2011 |

**Haute-Normandie**

| | |
|---|---|
| ROUEN (76) | 06/12/2010 |
| | 07/03/2011 |

**Ile-de-France**

| | |
|---|---|
| STAINS (93) | 15/10/2010 |
| | 10/11/2010 |
| | 03/12/2010 |
| | 08/12/2010 |
| | 09/12/2010 |
| | 22/12/2010 |
| | 23/12/2010 |
| | 21/01/2011 |
| | 11/02/2011 |
| | 10/03/2011 |
| | 11/03/2011 |
| | 08/04/2011 |

**Languedoc-Roussillon**

| | |
|---|---|
| ALÈS (30) | 19/11/2010 |
| | 05/04/2011 |
| | 04/10/2011 |
| BÉZIERS (34) | 16/11/2010 |
| MONTPELLIER (34) | 05/10/2011 |
| | 08/12/2011 |
| NÎMES (30) | 01/10/2010 |

**Limousin**

| | |
|---|---|
| BRIVE-LA-GAILLARDE (19) | 16/03/2011 |
| GUÉRET (23) | 17/03/2011 |
| LIMOGES-ROMANET (87) | 15/03/2011 |
| | 14/11/2011 |

**Lorraine**

| | |
|---|---|
| EPINAL-GOLBEY (88) | 12/10/2010 |
| NANCY (54) | 16/03/2011 |
| | 11/05/2011 |
| | 19/10/2011 |
| | 07/12/2011 |

**Midi-Pyrénées**

| | |
|---|---|
| MONTAUBAN (82) | 22/02/2011 |
| | 24/05/2011 |

**Nord-Pas-de-Calais**

| | |
|---|---|
| DUNKERQUE (59) | 09/12/2010 |
| HAZEBROUCK | 22/10/2010 |
| | 19/11/2010 |
| | 12/10/2011 |
| | 08/12/2011 |
| LIÉVIN (62) | 27/10/2010 |
| | 26/11/2010 |
| | 02/09/2011 |

**Pays de la Loire**

| | |
|---|---|
| CHOLET (49) | 05/11/2010 |
| | 11/03/2011 |
| LE MANS (72) | 10/03/2011 |
| | 06/10/2011 |
| NANTES-ST-HERBLAIN (44) | 05/10/2010 |
| | 02/12/2010 |
| | 20/01/2011 |
| | 16/02/2011 |
| | 18/03/2011 |
| | 13/04/2011 |
| | 25/05/2011 |
| | 22/06/2011 |

**Picardie**

| | |
|---|---|
| LAON (02) | 20/04/2011 |
| | 13/07/2011 |

**Poitou-Charentes**

| | |
|---|---|
| ROCHEFORT (17) | 04/02/2011 |
| | 10/06/2011 |

**Provence-Alpes-Côte d'Azur**

| | |
|---|---|
| CANNES (06) | 17/11/2010 |
| | 26/01/2011 |
| | 16/03/2011 |
| | 13/07/2011 |
| | 21/09/2011 |
| | 16/11/2011 |
| MARSEILLE-LA TREILLE (13) | 09/11/2010 |
| | 08/03/2011 |
| | 29/03/2011 |
| | 20/04/2011 |
| | 11/10/2011 |

**Rhône-Alpes**

| | |
|---|---|
| ANNECY (74) | 21/12/2011 |
| BOURG-EN-BRESSE (01) | 07/04/2011 |
| | 17/11/2011 |
| CHAMBÉRY (73) | 20/10/2010 |
| | 23/05/2011 |
| | 18/07/2011 |
| GRENOBLE (38) | 11/04/2011 |
| | 21/09/2011 |

## Approche du handicap dans l'entreprise

**Code 10952**

### Accueillir un travailleur handicapé en entreprise

2 jours — 490 € HT

**Bourgogne**

| | |
|---|---|
| DIJON-CHEVIGNY (21) | 24/05 au 25/05/2011 |
| | 06/09 au 07/09/2011 |
| | 20/09 au 21/09/2011 |

**Limousin**

| | |
|---|---|
| GUÉRET (23) | 05/04 au 06/04/2011 |

**Provence-Alpes-Côte d'Azur**

| | |
|---|---|
| NICE (06) | 31/01 au 01/02/2011 |

**Rhône-Alpes**

| | |
|---|---|
| GRENOBLE (38) | 23/11 au 24/11/2011 |

# COMMENT INSCRIRE UN SALARIÉ À UN STAGE DE PERFECTIONNEMENT

## 1/ Je contacte l'AFPA pour réserver la (les) session(s) de mon choix

> Par téléphone

N° Indigo 0 826 46 14 14

0,15 € TTC / MN

> Par email

**inscriptions@afpa.fr**

## 2/ Je confirme mon inscription en retournant le(s) bulletin(s) signé(s)

par fax ou par courrier à l'AFPA, accompagné(s) de mon règlement ou de tout document, attestant de l'envoi d'une demande (ou de l'existence d'une convention) de prise en charge de mon OPCA.

## 3/ Je retourne immédiatement un exemplaire signé de ce document à mon OPCA pour confirmation de prise en charge, et un autre exemplaire signé à l'AFPA

## Le(s) stagiaire(s) de mon organisation est (sont) désormais « inscrit(s) »

## La facture sera adressée à mon OPCA

si ce dernier a confirmé sa prise en charge par subrogation. Sinon, le remboursement des frais de formation pourra être obtenu auprès de mon OPCA, en lui renvoyant la « facture acquittée », accompagnée de l'attestation de présence au stage.

**AFPA – Association Loi de 1901**
**13 Place du Général de Gaulle**
**93108 Montreuil cedex**
Numéro de déclaration d'existence :
**11 93 000 30 93**
Numéro de Siret :
**300 599 123 00019**
Code NAF : **8559A**

# Bulletin d'inscription

**Cadre réservé à l'AFPA**

BULLETIN À RENVOYER ACCOMPAGNÉ DU RÉGLEMENT À :

**AFPA**
**Administration des ventes**
13 Place du Général de Gaulle
93108 Montreuil Cedex
Télécopie : 01 48 70 38 76

## FORMATION

Intitulé : .....
Code : ..... Prix : .....
Date souhaitée : ..... Lieu : .....

## PARTICIPANT

M, Mme, Mlle Nom : ..... Prénom : .....
Fonction : ..... e-mail : .....
Téléphone : .....
Adresse d'envoi de la convocation : .....
.....

## ENTREPRISE

Raison sociale : .....
Adresse : .....
.....
Code APE/NAF : .....
Forme juridique : .....
N° de Siret : .....
Effectifs de l'entreprise : .....

**Personne habilitée à effectuer l'inscription :**

M, Mme, Mlle Nom : ..... Prénom : .....
Fonction : ..... e-mail : .....
Téléphone : ..... Télécopie : .....

**Responsable de formation de l'entreprise :**

M, Mme, Mlle Nom : ..... Prénom : .....
Fonction : ..... e-mail : .....
Téléphone : ..... Télécopie : .....

## FACTURATION (le prix inclut les frais de restauration)

Cette inscription vaut commande définitive et entraîne l'application des conditions de vente générale de l'AFPA ci-contre, à l'exclusion des modalités particulières relatives aux frais de restauration et de règlement.

Montant total HT (1) : .....
Adresse de facturation, si différente (adresse OPCA si financement par subrogation) :
.....

(1) L'AFPA ayant opté pour le régime d'exonération de TVA (article 261-4-4°a) du code général des impôts), toutes ses prestations sont facturées net de TVA.

**RÉGLEMENT**

○ Ci-joint un chèque hors taxe à l'ordre de l'AFPA
○ Réglement OPCA
Date, nom du signataire : (obligatoires)

Signature et cachet de l'entreprise

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

L'AFPA dispense des actions de formation, de validation des acquis de l'expérience, d'évaluation, d'orientation, d'accompagnement et d'ingénierie conseil. Elle assure la conception, la réalisation et l'édition de produits pédagogiques sur divers supports.
Toutes commande de prestation à l'AFPA par le Client est soumise aux présentes conditions générales de vente et la signature par le Client d'un des documents contractuels prévus à l'article 1 emporte de plein droit son adhésion.

**Article 1 – L'Achat de prestation**
La commande d'une ou plusieurs prestations par le Client à l'AFPA prend l'une des formes contractuelles suivantes :
- un bon de commande émis par le Client reprenant les mentions exactes d'un devis préalable de l'AFPA
- une convention de formation professionnelle
- un contrat de prestation de service

La conclusion d'une convention professionnelle est dans tous les cas obligatoire pour l'organisation des prestations ci-dessous :
- bilan de compétences
- actions de validation des acquis de l'expérience
- actions pluriannuelles de formation professionnelle
- contrats de professionnalisation

Si le Client prétend imputer les sommes versées à l'AFPA sur sa participation au développement de la formation professionnelle continue, le bon de commande ou la convention de formation professionnelle comportent les mentions édictées par l'art. L. 920–1 du code du travail : intitulé et nature de l'action de formation, durée, effectifs, modalités de déroulement, sanction et prix de l'action.
Outre les mentions légales, figurent sur le document contractuel le nom ou raison sociale du Client, son n° SIRET, sa domiciliation, le nom de son représentant dûment habilité ainsi que tout renseignement d'ordre pratique (téléphone, mail, télécopie).
Si au moment de la passation de commande le ou les noms des participants ne sont pas connus par le client, celui-ci a la possibilité de les communiquer à l'AFPA dans les 10 jours précédant le démarrage des actions.
L'acte d'achat est réputé définitivement réalisé dès lors que le document contractuel est signé par les parties concernées. Chacun des cocontractants est destinataire d'un des exemplaires de ce document original. Les modifications en cours d'exécution de la prestation ayant fait l'objet d'un accord des parties donnent lieu à la signature d'un avenant au document contractuel.
L'AFPA effectue la ou les prestations commandées soit avec ses moyens propres soit avec le concours d'autres organismes avec lesquels elle aura passé des contrats de sous-traitance.

**Article 2 – Prix**
Les prix des prestations de l'AFPA font référence aux stipulations contractuelles. Sauf dispositions particulières, ils incluent les frais pédagogiques, l'utilisation des salles et/ou ateliers de formation ainsi que le matériel pédagogique.
Les tarifs des services associés tels que la restauration et/ou l'hébergement des bénéficiaires des prestations sont ceux applicables au moment de leur utilisation et peuvent varier d'un établissement à l'autre.
L'AFPA ayant opté pour le régime d'exonération de TVA (article 261–4–4° a) du code général des impôts) toutes ses prestations sont facturées net de TVA.

**Article 3 – Sanction**
En cas de réussite par le bénéficiaire aux épreuves de validation, les prestations réalisées par l'AFPA donnent lieu, selon les cas, à la délivrance :
Par le ministère chargé de l'emploi
- d'un titre donnant droit à parchemin titre
- d'un certificat complémentaire de spécialisation (adossé à un titre) donnant droit à un parchemin CCS
- d'un ou plusieurs certificats de compétences professionnelles qui figureront dans le livret de certification

Par la branche professionnelle :
- d'un certificat de qualification professionnelle

Dans tous les cas, une attestation de présence est établie par l'AFPA à l'attention du bénéficiaire.

**Article 4 – Paiement**
Sauf dispositions particulières, le Client s'acquitte du prix des prestations à réception de la facture correspondante dans un délai maximal de 30 jours fin de mois, selon les modalités suivantes :
- les réalisations inférieures à 70 heures donnent lieu à l'émission d'une facture dès achèvement des prestations
- les réalisations supérieures à 70 heures ouvrent droit au versement d'acomptes au fur et à mesure de l'avancement de la prestation et sont facturées aux dates et conditions fixées par les conditions particulières. La facture finale intervient au terme de la convention ou du contrat et prend en compte l'intégralité des prestations fournies par l'AFPA et effectue, en cas de réalisation partielle, la déduction des règlements intervenus

La date de réception du règlement constitue le point de départ pour le calcul des pénalités de retard lesquelles sont égales à 1,5 le taux de l'intérêt légal en vigueur appliqué aux sommes restant dues. La facturation des pénalités de retard a lieu au moment de la réception du règlement.
Si le Client souhaite que le règlement soit effectué par un organisme collecteur agréé ou autre organisme financeur, il doit dans tous les cas :
- déposer une demande de financement avant le début des prestations
- fournir les justificatifs de la prise en charge financière accordée
- répondre, en tant que de besoin, aux demandes du financeur et renvoyer les documents permettant un suivi régulier du dossier

Dans le cas où l'intervention du financeur demeure partielle, le reliquat du coût des prestations est facturé au Client. Les modalités de prise en charge sont précisées dans les conditions particulières et le Client fait son affaire personnelle en vue d'assurer la bonne fin du paiement de l'AFPA ou, à défaut supporte la charge de ce paiement.

**Article 5 – Justification des prestations**
L'AFPA s'engage à fournir, sur simple demande, tout document ou pièce de nature à justifier la réalité et la validité des dépenses engagées conformément à l'article L. 991–4 du code du travail. A défaut, et pour toute absence de réalisation totale ou partielle, elle s'engage à rembourser les sommes indûment perçues en application des dispositions de l'article L. 991–6 du même code.

**Article 6 – Résiliation**
Le défaut de paiement de l'une quelconque des échéances contractuellement prévues ouvre le droit à l'AFPA de résilier de plein droit la convention ou le contrat passé avec le Client après l'envoi d'une mise en demeure restée sans effet sous un délai de 15 jours. Toutes les factures sont dues par le Client au prorata des prestations fournies assorties, le cas échéant, des pénalités de retard convenues entre les parties.
En cas de manquement aux obligations souscrites, la partie créancière de l'obligation inexécutée doit mettre en demeure la partie défaillante de remédier à la situation.
La mise en demeure restée sans effet ouvre le droit à la partie demanderesse de résilier la convention ou le contrat en cause. La résiliation sera considérée comme effective à l'issue d'un délai de 15 jours,
Les demandes de résiliation pour tout autre motif doivent être adressées par lettre recommandée avec AR et sont considérées comme effectives à l'expiration d'un délai de deux (2) mois suivant sa date de réception. Toute résiliation entraîne l'exigibilité immédiate des factures émises par l'AFPA et ce, sans préjudice des dommages et intérêts que la partie lésée serait en droit de réclamer.

**Article 7 – Annulation, Report ou Abandon – Dédit formation**
Toute demande d'annulation de prestation à l'initiative du Client doit être notifiée à l'AFPA par écrit (lettre, courriel, télécopie).
En cas d'annulation par le Client, sans motif ou pour des motifs qui lui sont propres, à moins de quinze (15) jours francs avant le commencement des prestations, l'AFPA facturera des droits d'annulation représentant 50 % du montant total de la convention.
En cas d'annulation tardive par le Client, moins de sept (7) jours francs avant le début des prestations ou de non présentation du participant le jour et l'heure fixés par l'AFPA, les droits d'annulation représenteront 80 % du prix des prestations annulées.
En cas d'annulation résultant de grèves affectant les réseaux de transport ou d'intempéries, il est convenu entre l'AFPA et le Client que la ou les sessions annulées seront reportées à une date ultérieure arrêtée d'un commun accord et qu'aucune indemnité ne sera versée de part et d'autre.
En cas d'abandon définitif de sa formation par le stagiaire seules les périodes de formation effectivement suivies seront facturées par l'AFPA. Cependant, tout départ anticipé du stagiaire ouvrira le droit au versement d'une indemnité par le Client à l'AFPA égale à 50 % du prix des actions de formation non réalisées. Ces indemnités sont dues au titre du dédommagement de l'AFPA et donnent lieu à l'émission d'une facture séparée. Pour le cas où les prestations seraient annulées ou reportées à une date ultérieure par l'AFPA, le Client est informé par écrit et a le choix entre le remboursement des sommes versées ou le report de la prestation à une date ultérieure sans pouvoir prétendre à toute autre indemnisation de ce chef.

**Article 8 – Responsabilité de l'AFPA**
L'obligation souscrite par l'AFPA dans le cadre des prestations qu'elle délivre est une obligation de moyens et ne peut en aucun cas être interprétée comme une obligation de résultat.

**Article 9 – Propriété intellectuelle**
En application de la législation relative à la propriété intellectuelle (protection en matière de droit d'auteur, marque déposée), les logiciels, supports, brochures, documentaires, outils, cours et tout document en général mis à la disposition du Client et de son personnel sont propriété de l'AFPA ou de ses donneurs de licence. En conséquence, l'exploitation, la reproduction, l'adaptation, la traduction, la commercialisation et la représentation par tout procédé de communication de tout ou partie de ceux-ci sont interdites tant pour l'Entreprise que pour ses salariés sous peine de poursuites judiciaires.

**Article 10 – Litiges**
Pour tout litige relatif à l'exécution de la convention ou du contrat, le règlement à l'amiable sera privilégié. En cas de désaccord persistant les tribunaux de l'ordre judiciaire du ressort de l'AFPA seront seuls compétents.

**Article 11 – Loi applicable**
Les conditions générales de vente et tous les rapports de l'AFPA et ses clients relèvent de la loi française.

I/

# Index

## de tous les stages de perfectionnement 2011

**340 stages de perfectionnement dans 11 secteurs-clés**

Vous voulez professionnaliser vos collaborateurs ?
L'index ci-après facilitera vos recherches.
Pensez également à consulter notre site **www.afpa.fr** vous y trouverez toutes nos formations et des catalogues interactifs

| Mot clé | Offre | Code | | Catalogue | Page |
|---|---|---|---|---|---|
| Accueil | Accueillir et conseiller sa clientèle au restaurant | 10648 | | Hôtellerie, restauration | 19 |
| | Améliorer les techniques d'accueil aux caisses | 10132 | | Distribution | 19 |
| | Mobliser un comportement client et une posture de service | 11014 | | Compétences transversales | 33 |
| | Réussir son accueil physique et téléphonique : les fondamentaux de l'accueil | 10999 | | Compétences transversales | 33 |
| Alzheimer | Accompagner à son domicile une personne atteinte de la maladie d'Alzheimer | 09991 | | Services à la personne | 23 |
| Autocad | Autocad niveau 1 : maîtriser les fonctions de base | 10152 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 27 |
| | Modéliser des projets industriels avec Autocad 2D | 10013 | | Techniques et production industrielles | 14 |
| | Modéliser des projets industriels avec Autocad 3D | 10015 | | Techniques et production industrielles | 14 |
| Bâtiment basse consommation (BBC) | Connaître les clés du BBC et les aides financières des labels liés à la RT | 10931 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 17 |
| | Maîtriser les principes de l'étanchéité à l'air d'un bâtiment basse consommation | 10938 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 16 |
| Bateaux de plaisance | Bateaux de plaisance : caréner les bateaux et nettoyer leurs superstructures | 10610 | | Véhicules, engins, nautisme | 21 |
| | Bateaux de plaisance : entretenir et implanter les servitudes | 10612 | | Véhicules, engins, nautisme | 21 |
| | Bateaux de plaisance : poser et entretenir l'accastillage de pont | 10615 | | Véhicules, engins, nautisme | 20 |
| | Bateaux de plaisance : poser et mettre en service des équipements électriques additionnels | 10614 | | Véhicules, engins, nautisme | 20 |
| | Bateaux de plaisance : poser et régler les gréements courants et dormants | 10611 | | Véhicules, engins, nautisme | 19 |
| | Bateaux de plaisance : réparer les pannes électriques courantes | 10613 | | Véhicules, engins, nautisme | 19 |
| Béton décoratif | Réaliser un béton ciré décoratif | 10932 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 31 |
| | Réaliser un béton imprimé décoratif | 10933 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 32 |
| Bouteur | Conduire en sécurité un bouteur + test CACES R372 catégorie 3 | 10775 | ▲ | Travaux publics | 12 |
| | Se perfectionner à la conduite du bouteur | 10993 | | Travaux publics | 10 |
| Brasage | Qualification brasage fort normes EN 13134 et 14276 : renouvellement qualification | 10100 | ▲ | Techniques et production industrielles | 47 |
| | Qualification brasage fort : réaliser les assemblages de tuyauteries frigorifiques | 10095 | ▲ | Techniques et production industrielles | 46 |
| | Se préparer et passer la qualification ATG B 540.9 brasage | 10567 | ▲ | Techniques et production industrielle | 18 |
| Bureautique | Excel 2007 – niveau 1 | 10821 | | Compétences transversales | 26 |
| | Excel 2007 – niveau 2 | 10215 | | Compétences transversales | 26 |
| | Outlook – les bases | 10822 | | Compétences transversales | 27 |
| | Powerpoint 2007 – les bases | 10823 | | Compétences transversales | 27 |
| | Soyez plus performant avec le web | 10818 | | Compétences transversales | 28 |
| | Word 2007 – niveau 1 | 11005 | | Compétences transversales | 25 |
| | Word 2007 – niveau 2 | 11001 | | Compétences transversales | 25 |
| CACES | CACES R389 : conduite de chariot de catégorie 1 | 10811 | ▲ | Distribution<br>Transport, logistique | 13<br>23 |
| | CACES R389 : conduite de chariot de catégorie 3 | 10812 | ▲ | Distribution<br>Transport, logistique | 13<br>23 |
| | CACES R389 : conduite de chariot de catégorie 5 | 10813 | ▲ | Distribution<br>Transport, logistique | 14<br>24 |
| | CACES R372 : préparation + test | 10742 | ▲ | Travaux publics | 9 |
| | CACES R372 : recyclage + test | 10743 | ▲ | Travaux publics | 9 |
| | CACES R377 : préparation + test | 10774 | ▲ | Travaux publics | 15 |
| | CACES R377 : recyclage + test | 10996 | ▲ | Travaux publics | 15 |
| | Conduire des plates-formes élévatrices mobiles de personnes PEMP catégorie 3B (CACES R386m) | 10025 | ▲ | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 25 |


▲ stage de perfectionnement avec test final
✦ évaluation seule (sans formation)

Pour consulter tous nos catalogues interactifs : **www.afpa.fr – rubrique « entreprise »**

| Mot clé | Offre | Code | | Catalogue | Page |
|---|---|---|---|---|---|
| CACES | Conduire en sécurité un bouteur + test CACES R372 catégorie 3 | 10775 | ▲ | Travaux publics | 12 |
| | Conduire en sécurité un engin de chantier + test CACES R372 catégorie 1 ou 2 ou 4 | 10776 | ▲ | Travaux publics | 11 |
| | Conduire en sécurité un engin de chantier + test CACES R372 catégorie 7 ou 8 ou 9 ou 10 | 10992 | ▲ | Travaux publics | 13 |
| | Conduire en sécurité une niveleuse + test CACES R372 catégorie 6 | 10777 | ▲ | Travaux publics | 12 |
| Caisse | Améliorer les techniques d'accueil aux caisses | 10132 | | Distribution | 19 |
| | Développer la dimension commerciale de l'hôtesse de caisse | 10075 | | Distribution | 20 |
| Calcul | Acquérir les bases du calcul | 10853 | | Compétences transversales | 18 |
| | Maîtriser les calculs commerciaux | 10055 | | Distribution | 11 |
| | Réviser les bases du calcul | 10859 | | Compétences transversales | 18 |
| CAO-DAO | Autocad niveau 1 : maîtriser les fonctions de base | 10152 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 27 |
| CATIA | Concevoir et améliorer des maquettes numériques complexes avec CATIA | 10020 | | Techniques et production industrielles | 12 |
| | Concevoir des systèmes mécaniques avec CATIA | 10029 | | Techniques et production industrielles | 11 |
| | Réaliser des conceptions surfaciques avec CATIA | 10024 | | Techniques et production industrielles | 12 |
| Chariot élévateur | CACES R389 : conduite de chariot de catégorie 1 | 10811 | ▲ | Distribution<br>Transport, logistique | 13<br>23 |
| | CACES R389 : conduite de chariot de catégorie 3 | 10812 | ▲ | Distribution<br>Transport, logistique | 13<br>23 |
| | CACES R389 : conduite de chariot de catégorie 5 | 10813 | ▲ | Distribution<br>Transport, logistique | 14<br>24 |
| Chauffage | FEEBat : connaître, maîtriser et mettre en œuvre les technologies de chauffage à air | 10047 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 40 |
| | FEEBat : connaître, maîtriser et mettre en œuvre les technologies de chauffage à eau chaude | 10043 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 52 |
| | Installer et assurer la maintenance de brûleurs fioul petite puissance | 10794 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 54 |
| | Installer et assurer la maintenance de brûleurs gaz petite puissance | 10795 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 55 |
| | Qualit'EnR : devenir référent QualiBois « appareil bois indépendant » | 10943 | ▲ | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 48 |
| | Qualit'EnR : devenir référent QualiBois « appareil bois raccordé au réseau hydraulique » | 10944 | ▲ | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 48 |
| | Qualit'EnR : devenir référent QualiPac « pompes à chaleur » | 10945 | ▲ | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 50 |
| | Se perfectionner dans l'installation des chaudières à bois | 10077 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 49 |
| | Se perfectionner dans l'installation des pompes à chaleur | 10946 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 50 |
| Climatisation | FEEBat : connaître, maîtriser et mettre en œuvre les technologies de climatisation et de rafraîchissement | 10058 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 52 |
| | Fluides frigorigènes : assurer une prestation en climatisation catégorie V | 10991 | | Véhicules, engins, nautisme | 10 |
| | Fluides frigorigènes : les obligations réglementaires de la climatisation embarquée | 10980 | | Transport, logistique<br>Véhicules, engins, nautisme | 29<br>9 |
| | Fluides frigorigènes : maîtriser les prestations en climatisation catégorie V | 10500 | | Transport, logistique<br>Véhicules, engins, nautisme | 29<br>11 |
| | Mettre en service et maintenir un climatiseur de confort à la norme EN 378 1 à 4 | 10942 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 54 |
| Commande numérique | Acquérir les bases de la programmation ISO sur fraiseuse à commande numérique | 10185 | | Techniques et production industrielles | 25 |
| | Acquérir les bases de la programmation ISO sur tour à commande numérique | 10587 | | Techniques et production industrielles | 23 |
| | Acquérir les bases du fraisage sur machines à commande numérique | 10178 | | Techniques et production industrielles | 25 |
| | Acquérir les bases du tournage sur machine à commande numérique | 10186 | | Techniques et production industrielles | 23 |
| | Conduire une machine d'électroérosion à fil | 10584 | | Techniques et production industrielles | 26 |

| Mot clé | Offre | Code | | Catalogue | Page |
|---|---|---|---|---|---|
| Compétences transversales | Plus à l'aise dans l'entreprise | 10888 | | Compétences transversales | 49 |
| | Plus au point avec les savoirs-clés | 10900 | | Compétences transversales | 49 |
| | Plus performant pour évoluer | 10889 | | Compétences transversales | 50 |
| | Plus relationnel dans mon emploi | 10887 | | Compétences transversales | 50 |
| Composites | Fabriquer des pièces composites par infusion | 10608 | | Techniques et production industrielles | 29 |
| | Fabriquer des pièces composites par injection Eco/RTM light | 10605 | | Techniques et production industrielles | 29 |
| | Fabriquer des pièces composites par stratification au contact | 10607 | | Techniques et production industrielles | 30 |
| Comptabilité, paie | Actualiser vos pratiques de la paie | 10739 | | Compétences transversales | 30 |
| | S'iniitier à la paie dans le secteur des transports | 09977 | | Compétences transversales | 31 |
| | S'initier à la paie dans le secteur du BTP | 10147 | | Compétences transversales | 30 |
| Conception industrielle | Concevoir et améliorer des maquettes numériques complexes avec CATIA | 10020 | | Techniques et production industrielles | 12 |
| | Concevoir des produits complexes avec SolidWorks | 10044 | | Techniques et production industrielles | 13 |
| | Concevoir des systèmes mécaniques avec CATIA | 10029 | | Techniques et production industrielles | 11 |
| | Mettre en œuvre la démarche d'éco-conception | 10979 | | Techniques et production industrielles | 11 |
| | Mettre en œuvre la démarche qualité en conception industrielle | 10573 | | Techniques et production industrielles | 10 |
| | Modéliser des projets industriels avec Autocad 2D | 10013 | | Techniques et production industrielles | 14 |
| | Modéliser des projets industriels avec Autocad 3D | 10015 | | Techniques et production industrielles | 14 |
| | Modéliser méthodiquement des produits avec SolidWorks | 10048 | | Techniques et production industrielles | 13 |
| | Réaliser des conceptions surfaciques avec CATIA | 10024 | | Techniques et production industrielles | 12 |
| | Réaliser la cotation fonctionnelle d'un système mécanique | 10574 | | Techniques et production industrielles | 10 |
| Concurrence | Cibler et analyser sa concurrence | 10040 | | Distribution | 9 |
| Conduite d'engins de chantier | CACES R372 : préparation + test | 10742 | ▲ | Travaux publics | 9 |
| | CACES R372 : recyclage + test | 10743 | ▲ | Travaux publics | 9 |
| | CACES R377 : préparation + text | 10774 | ▲ | Travaux publics | 15 |
| | CACES R377 : recyclage + test | 10996 | ▲ | Travaux publics | 15 |
| | Conduire en sécurité un bouteur + test CACES R372 catégorie 3 | 10775 | ▲ | Travaux publics | 12 |
| | Conduire en sécurité un engin de chantier + test CACES R372 catégorie 1 ou 2 ou 4 | 10776 | ▲ | Travaux publics | 11 |
| | Conduire en sécurité un engin de chantier + test CACES R372 catégorie 7 ou 8 ou 9 ou 10 | 10992 | ▲ | Travaux publics | 13 |
| | Conduire en sécurité une niveleuse + test CACES R372 catégorie 6 | 10777 | ▲ | Travaux publics | 12 |
| | Se perfectionner à la conduite d'une minipelle, d'une pelle ou d'une tractopelle | 10994 | | Travaux publics | 10 |
| | Se perfectionner à la conduite de la niveleuse | 10995 | | Travaux publics | 11 |
| | Se perfectionner à la conduite du bouteur | 10993 | | Travaux publics | 10 |
| Conduite de chariots | CACES R389 : conduite de chariot de catégorie 1 | 10811 | ▲ | Distribution<br>Transport, logistique | 13<br>23 |
| | CACES R389 : conduite de chariot de catégorie 3 | 10812 | ▲ | Distribution<br>Transport, logistique | 13<br>23 |
| | CACES R389 : conduite de chariot de catégorie 5 | 10813 | ▲ | Distribution<br>Transport, logistique | 14<br>24 |
| Conduite de plates-formes élévatrices mobiles de personnes (PEMP) | Conduire des plates-formes élévatrices mobies de personnes PEMP catégorie 3B (CACES R386m) | 10025 | ▲ | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 25 |


▲ stage de perfectionnement avec test final
✦ évaluation seule (sans formation)

| Mot clé | Offre | Code | | Catalogue | Page |
|---|---|---|---|---|---|
| Conduite routière | Conduite rationnelle | 10807 | | Transport, logistique | 21 |
| | FCO : formation continue obligatoire marchandises | 10741 | | Transport, logistique | 9 |
| | FCO : formation continue obligatoire voyageurs | 09962 | | Transport, logistique | 9 |
| | FIMO marchandises | 10507 | ▲ | Transport, logistique | 15 |
| | FIMO voyageurs | 10508 | ▲ | Transport, logistique | 15 |
| | Passerelle transport de marchandises | 10627 | ▲ | Transport, logistique | 16 |
| | Passerelle transport de voyageurs | 10628 | ▲ | Transport, logistique | 16 |
| | Rôle du conducteur en transport scolaire | 10756 | | Transport, logistique | 19 |
| | TMD citerne : recyclage | 09968 | | Transport, logistique | 12 |
| | TMD citerne : spécialisation | 09974 | ▲ | Transport, logistique | 12 |
| | TMD formation de base (recyclage) | 09975 | ▲ | Transport, logistique | 11 |
| | TMD formation initiale | 09969 | ▲ | Transport, logistique | 11 |
| | TMD produits pétroliers : recyclage | 09967 | | Transport, logistique | 13 |
| | TMD produits pétroliers : spécialisation | 09966 | ▲ | Transport, logistique | 13 |
| Conduite d'entretien | Conduire un entretien professionnel | 10698 | | Compétences transversales | 41 |
| Conduite de projet | Travailler dans le cadre d'un projet | 11016 | | Compétences transversales | 41 |
| Conduite de réunion | Préparer et animer des réunions constructives | 10699 | | Compétences transversales | 42 |
| Contrôle technique | Maintien de la qualification des contrôleurs techniques automobiles | 10737 | | Véhicules, engins, nautisme | 13 |
| Déchets de chantier | Construire un plan de gestion de déchets de chantier réglementaire | 10513 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 19 |
| | Gérer les déchets de chantier | 10512 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 19 |
| | Organiser un tri sélectif sur un chantier de bâtiment | 10514 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 20 |
| Démarche qualité | Mettre en œuvre la démarche qualité en conception industrielle | 10573 | | Techniques et production industrielles | 10 |
| Dessin technique | Réaliser la cotation fonctionnelle d'un système mécanique | 10574 | | Techniques et production industrielles | 10 |
| | S'initier au dessin technique et à la lecture de plans | 10254 | | Compétences transversales | 22 |
| Diététique et nutrition | Diététique et nutrition 1 : les principes de l'équilibre alimentaire | 10642 | | Hôtellerie, restauration | 15 |
| | Diététique et nutrition 2 : gérer un plan alimentaire en restauration | 10760 | | Hôtellerie, restauration | 15 |
| Douche italienne | Réaliser une douche italienne en conformité avec la réglementation sur l'accessibilité | 10937 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 34 |
| Eau | Concevoir un système de récupération d'eau de pluie pour lave-linge et WC | 10524 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 31 |
| | Se perfectionner à la construction d'un réseau d'adduction d'eau potable | 10778 | | Travaux publics | 18 |
| Echafaudages de pied | Concevoir des plans et organiser le montage d'échafaudages de pied normalisés | 10051 | ▲ | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 24 |
| | Monter et démonter des échafaudages de pied de type multidirectionnel | 10085 | ▲ | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 23 |
| | Monter et démonter des échafaudages de pied de type pré-cadres | 10078 | ▲ | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 24 |
| | Réceptionner et exploiter des échafaudages de pied | 10072 | ▲ | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 25 |
| | Utiliser des échafaudages de pied | 10068 | ▲ | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 23 |
| Eclairage public | Intervenir sur une installation d'éclairage public | 10322 | | Réseaux électriques | 27 |
| | REC-TST-BT-EP : recyclage travaux sous tension sur réseaux d'éclairage public BT | 10184 | ▲ | Réseaux électriques | 19 |
| | TST-BT-EP : travaux sous tension en éclairage public BT | 10175 | ▲ | Réseaux électriques | 14 |
| Eco-construction | Concevoir un système de récupération d'eau de pluie pour lave-linge et WC | 10524 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 31 |
| | Construire un bâtiment en monomur avec des éléments en terre cuite | 10004 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 30 |
| | Construire un mur en pisé | 10934 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 29 |

| Mot clé | Offre | Code | | Catalogue | Page |
|---|---|---|---|---|---|
| Eco-construction | Réaliser des enduits de terre crue | 10935 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 29 |
| | Réaliser le remplissage en béton de chanvre d'une ossature bois | 10936 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 30 |
| Economies d'énergie | FEEBat : connaître, maîtriser et mettre en œuvre les technologies de chauffage à air | 10047 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 40 |
| | FEEBat : connaître, maîtriser et mettre en œuvre les technologies liées à l'éclairage et aux autres équipements électriques | 10056 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 40 |
| Ecrits professionnels | Communiquer et argumenter à l'écrit dans les métiers du bâtiment et de l'industrie | 10848 | | Compétences transversales | 11 |
| | Communiquer et argumenter à l'écrit dans les métiers du tertiaire | 10847 | | Compétences transversales | 12 |
| | La correspondance professionnelle | 10862 | | Compétences transversales | 15 |
| | La note de synthèse | 10861 | | Compétences transversales | 16 |
| | La note interne | 11008 | | Compétences transversales | 14 |
| | La prise de notes et le compte-rendu | 11006 | | Compétences transversales | 13 |
| | La prise de notes et le procès-verbal | 11007 | | Compétences transversales | 14 |
| | Le rapport | 11009 | | Compétences transversales | 15 |
| | Maîtriser vos écrits professionnels | 10142 | | Compétences transversales | 13 |
| Electricité | Dépanner un équipement électrique en sécurité | 10087 | | Techniques et production industrielles | |
| | Electricité : mesurer les circuits électriques des véhicules et engins | 10165 | | Véhicules, engins, nautisme | 13 |
| | Remplacer un appareillage ou un équipement électrique | 10138 | | Services à la personne | 17 |
| | Sécuriser l'installation électrique d'un logement pour un diagnostic immobiler | 10115 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 42 |
| Engins de chantier | CACES R372 : préparation + test | 10742 | ▲ | Travaux publics | 9 |
| | CACES R372 : recyclage + test | 10743 | ▲ | Travaux publics | 9 |
| | CACES R377 : préparation + test | 10774 | ▲ | Travaux publics | 15 |
| | CACES R377 : recyclage + test | 10996 | ▲ | Travaux publics | 15 |
| | Conduire en sécurité un bouteur + test CACES R372 catégorie 3 | 10775 | ▲ | Travaux publics | 12 |
| | Conduire en sécurité un engin de chantier + test CACES R372 catégorie 1 ou 2 ou 4 | 10776 | ▲ | Travaux publics | 11 |
| | Conduire en sécurité un engin de chantier + test CACES R372 catégorie 7 ou 8 ou 9 ou 10 | 10992 | ▲ | Travaux publics | 13 |
| | Conduire en sécurité une niveleuse + test CACES R372 catégorie 6 | 10777 | ▲ | Travaux publics | 12 |
| | Se perfectionner à la conduite d'une minipelle, d'une pelle ou d'une tractopelle | 10994 | | Travaux publics | 10 |
| | Se perfectionner à la conduite de la niveleuse | 10995 | | Travaux publics | 11 |
| | Se perfectionner à la conduite du bouteur | 10993 | | Travaux publics | 10 |
| Enrobées à la main | Mettre en œuvre des enrobés à la main | 10949 | | Travaux publics | 18 |
| Entretien, nettoyage | Connaître les produits de nettoyage | 10670 | | Hygiène, propreté, sécurité | 10 |
| | Connaître les propriétés des différents revêtements de sol | 10671 | | Hygiène, propreté, sécurité | 10 |
| | Entretenir tout type de linge | 10633 | | Services à la personne | 14 |
| | Maîtriser les techniques d'entretien du domicile | 09983 | | Services à la personne | 13 |
| | Réaliser l'entretien courant manuel des locaux | 10666 | | Hygiène, propreté, sécurité | 8 |
| | Réaliser l'entretien mécanisé des sols durs ou plastiques | 10667 | | Hygiène, propreté, sécurité | 9 |
| | Réaliser le nettoyage des vitres | 10669 | | Hygiène, propreté, sécurité | 11 |
| | Respecter les contraintes spécifiques du bio-nettoyage en milieu médicalisé | 10672 | | Hygiène, propreté, sécurité | 11 |
| | Utiliser des méthodes mécanisées pour remettre en état des sols plastiques ou textiles | 10668 | | Hygiène, propreté, sécurité | 9 |
| Equipe | Animer une équipe d'intervenants à domicile | 09992 | | Services à la personne | 9 |
| | Former et faire évoluer les membres de son équipe | 10084 | | Distribution | 17 |
| | Manager une équipe au service des étages | 10655 | | Hôtellerie, restauration | 27 |
| | Manager une équipe en cuisine | 10767 | | Hôtellerie, distribution | 23 |


▲ stage de perfectionnement avec test final
✦ évaluation seule (sans formation)

Pour consulter tous nos catalogues interactifs : **www.afpa.fr – rubrique « entreprise »**

| Mot clé | Offre | Code | | Catalogue | Page |
|---|---|---|---|---|---|
| Equipe | Mobiliser son équipe pour atteindre les objectifs fixés | 10089 | | Distribution | 16 |
| | Organiser et planifier le travail de son équipe | 10033 | | Distribution | 16 |
| Equipements et systèmes solaires | Dimensionner un équipement photovoltaïque raccordé réseau | 10939 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 45 |
| | Poser et réaliser l'étanchéité des équipements solaires à partir d'éléments préfabriqués | 10940 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 41 |
| | Qualit'EnR : devenir référent QualiPv « photovoltaïque module électricité | 10082 | ▲ | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 45 |
| | Qualit'EnR : devenir référent QualiPv « photovoltaïque module intégration au bâti » | 10544 | ▲ | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 49 |
| | Qualit'EnR : devenir référent QualiSol « chauffe-eau solaire individuel » | 10086 | ▲ | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 46 |
| | Qualit'EnR : devenir référent QualiSol « système solaire combiné » | 10091 | ▲ | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 47 |
| | Réaliser des éléments de zinguerie pour l'intégration d'équipements solaires en toiture | 10941 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 41 |
| | Se perfectionner dans l'installation d'un chauffe-eau solaire individuel | 10088 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 46 |
| | Se perfectionner dans l'installation d'un système solaire combiné (SSC) | 10093 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 47 |
| Excel | Excel 2007 – niveau 1 | 10821 | | Compétences transversales | 26 |
| | Excel 2007 – niveau 2 | 10215 | | Compétences transversales | 26 |
| FCO : formation continue obligatoire | Formation continue obligatoire (FCO) marchandises | 10741 | | Transport, logistique | 9 |
| | Formation continue obligatoire (FCO) voyageurs | 09962 | | Transport, logistique | 9 |
| FEEBat | FEEBat : connaître, maîtriser et mettre en œuvre les technologies d'isolation des parois verticales opaques et des planchers bas | 10030 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 12 |
| | FEEBat : connaître, maîtriser et mettre en œuvre les technologies d'isolation des toitures et des planchers hauts | 10032 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 12 |
| | FEEBat : connaître, maîtriser et mettre en œuvre les technologies de chauffage à air | 10047 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 40 |
| | FEEBat : connaître, maîtriser et mettre en œuvre les technologies de chauffage à eau chaude | 10043 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 52 |
| | FEEBat : connaître, maîtriser et mettre en œuvre les technologies de climatisation et de rafraîchissement | 10058 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 52 |
| | FEEBat : connaître, maîtriser et mettre en œuvre les technologies de production d'eau chaude sanitaire | 10053 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 53 |
| | FEEBat : connaître, maîtriser et mettre en œuvre les technologies de ventilation (VMC) | 10039 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 53 |
| | FEEBat : connaître, maîtriser et mettre en œuvre les technologies liées à l'éclairage et aux autres équipements électriques | 10056 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 40 |
| | FEEBat : connaître, maîtriser et mettre en œuvre les technologies liées aux ouvrants, fermetures et protections solaires | 10037 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 36 |
| | FEEBat : identifier les éléments-clés d'une offre globale d'amélioration énergétique des bâtiments | 10023 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 11 |
| | FEEBat : maîtriser les outils pour mettre en œuvre une offre globale d'amélioration énergétique des bâtiments | 10026 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 11 |
| Fibres optiques | Mettre en œuvre le raccordement de colonnes montantes d'immeubles en fibre optique (FTTH) | 10947 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 64 |
| | Réaliser le raccordement de fibres optiques dans les réseaux de communication | 10555 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 64 |
| FIMO | FIMO marchandises | 10507 | ▲ | Transport, logistique | 15 |
| | FIMO voyageurs | 10508 | ▲ | Transport, logistique | 15 |
| | Passerelle transport de marchandises | 10627 | ▲ | Transport, logistique | 16 |
| | Passerelle transport de voyageurs | 10628 | ▲ | Transport, logistique | 16 |
| Finitions décoratives | Réaliser un béton ciré décoratif | 10932 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 31 |
| | Réaliser un béton imprimé décoratif | 10933 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 32 |
| Fluides frigorigènes | Fluides frigorigènes : assurer une prestation en climatisation catégorie V | 10991 | | Véhicules, engins, nautisme | 10 |
| | Fluides frigorigènes : attestation d'aptitude catégorie I | 10494 | ✦ | Bâtiment, éco-construction, rénovation<br>Techniques et production industrielles | 59<br>42 |

| Mot clé | Offre | Code | | Catalogue | Page |
|---|---|---|---|---|---|
| Fluides frigorigènes | Fluides frigorigènes : attestation d'aptitude catégorie II | 10495 | ✦ | Bâtiment, éco-construction, rénovation<br>Techniques et production industrielles | 59<br>42 |
| | Fluides frigorigènes : attestation d'aptitude catégorie III | 10496 | ✦ | Bâtiment, éco-construction, rénovation<br>Techniques et production industrielles | 60<br>43 |
| | Fluides frigorigènes : attestation d'aptitude catégorie IV | 10499 | ✦ | Bâtiment, éco-construction, rénovation<br>Techniques et production industrielles | 60<br>43 |
| | Fluides frigorigènes : attestation d'aptitude catégorie V | 10503 | ✦ | Transport, logistique<br>Véhicules, engins, nautisme | 30<br>9 |
| | Fluides frigorigènes : charger et récupérer le fluide des circuits frigorifiques (activités de la famille 1) | 10498 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation<br>Techniques et production industrielle | 61<br>44 |
| | Fluides frigorigènes : identifier les obligations réglementaires (activités de la famille 1) | 10502 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation<br>Techniques et production industrielle | 62<br>45 |
| | Fluides frigorigènes : intervenir sur un circuit frigorifique | 10987 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation<br>Techniques et production industrielle | 62<br>45 |
| | Fluides frigorigènes : les obligations réglementaires de la climatisation embarquée | 10980 | | Transport, logistique<br>Véhicules, engins, nautisme | 29<br>9 |
| | Fluides frigorigènes : maîtriser le principe de fonctionnement d'un circuit frigorifique (activités de la famille 1) | 10497 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation<br>Techniques et production industrielle | 61<br>44 |
| | Fluides frigorigènes : maîtriser les prestations en climatisation catégorie V | 10500 | | Transport, logistique<br>Véhicules, engins, nautisme | 29<br>11 |
| | Fluides frigorigènes : manipuler les fluides en catégorie V | 10998 | | Véhicules, engins, nautisme | 10 |
| Formateur | Formation de formateur – module 1 | 10825 | | Compétences transversales | 45 |
| | Formation de formateur – module 2 | 10696 | | Compétences transversales | 45 |
| | Formation de formateur – module 3 | 10697 | | Compétences transversales | 46 |
| | Formateur occasionnel – réussir vos actions de formation | 10109 | | Compétences transversales | 46 |
| Fraisage | Acquérir les bases de la programmation ISO sur fraiseuse à commande numérique | 10189 | | Techniques et production industrielles | 25 |
| | Acquérir les bases du fraisage conventionnel | 10188 | | Techniques et production industrielles | 24 |
| | Acquérir les bases du fraisage sur machines à commande numérique | 10178 | | Techniques et production industrielles | 25 |
| | Se perfectionner au fraisage conventionnel | 10581 | | Techniques et production industrielles | 24 |
| Français | Maîtriser les bases du français | 10255 | | Compétences transversales | 11 |
| | S'entraîner à l'orthographe : initiation + l'essentiel des règles du français | 10846 | | Compétences transversales | 10 |
| | S'entraîner à l'orthographe : niveau avancé + l'essentiel des règles du français | 10865 | | Compétences transversales | 10 |
| Garde d'enfants | Garde d'enfants de moins de 3 ans | 09986 | | Services à la personne | 21 |
| | Garde d'enfants de plus de 3 ans | 10834 | | Services à la personne | 21 |
| Gaz | Installer et assurer la maintenance de brûleurs gaz petite puissance | 10795 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 55 |
| | Se préparer et passer la qualification ATG B 540.9 brasage | 10567 | ▲ | Techniques et production industrielle | 18 |
| | Se préparer et passer la qualification ATG B 527.9 opérateur polyéthylène | 10565 | ▲ | Techniques et production industrielle | 19 |
| | Se préparer et passer la qualification ATG B 540.9 | 10566 | ▲ | Techniques et production industrielle | 18 |
| Géométrie | Réviser la géométrie | 10857 | | Compétences transversales | 22 |


▲ stage de perfectionnement avec test final
✦ évaluation seule (sans formation)

Pour consulter tous nos catalogues interactifs : **www.afpa.fr – rubrique « entreprise »**

| Mot clé | Offre | Code | | Catalogue | Page |
|---|---|---|---|---|---|
| Gestion des conflits, litiges, situations difficiles | Gestion des situations difficiles | 10810 | | Transport, logistiques | 21 |
| | Prévenir et gérer les conflits | 10676 | | Hygiène, propreté, sécurité | 20 |
| | Prévenir et gérer les situations difficiles au téléphone | 11000 | | Compétences transversales | 36 |
| | Prévenir et traiter les litiges | 10629 | | Transport, logistique | 26 |
| | Traiter les réclamations | 10661 | | Hôtellerie, restauration | 24 |
| | Traiter les réclamations client en prenant en compte les intérêts de l'enseigne | 10070 | | Distribution | 9 |
| Gestion des rayons | Analyser son tableau de bord et mettre en œuvre des plans d'action | 10060 | | Distribution | 11 |
| | Développer l'attractivité de son rayon | 10052 | | Distribution | 8 |
| | Développer la marge commerciale de son rayon | 10057 | | Distribution | 8 |
| | Etablir les prévisions annuelles de son rayon | 10054 | | Distribution | 10 |
| Gestion des risques | Prévenir le risque client | 10824 | | Compétences transversales | 37 |
| Gestion des stocks | Optimiser ses stocks | 10046 | | Distribution | 10 |
| Gestion du temps | Gérer les temps de travail et de repos des conducteurs | 10630 | | Transport, logistique | 26 |
| | Organiser son temps et ses activités | 11015 | | Compétences transversales | 40 |
| Grafcet | S'approprier le grafcet comme outil de diagnostic performant | 10094 | | Techniques et production industrielles | 36 |
| Graphiques et tableaux | Préparer et concevoir des tableaux et graphiques - initiation | 10860 | | Compétences transversales | 23 |
| | Préparer et concevoir des tableaux et graphiques - perfectionnement | 11011 | | Compétences transversales | 23 |
| Grues à tour | CACES R377 : préparation + test | 10774 | ▲ | Travaux publics | 15 |
| | CACES R377 : recyclage + test | 10996 | ▲ | Travaux publics | 15 |
| Handicap | Accueillir un travailleur handicapé en entreprise | 10952 | | Tous les catalogues | |
| | Réaliser une douche italienne en conformité avec la réglementation sur l'accessibilité | 10937 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 34 |
| Hygiène domestique | Maîtriser les pratiques d'hygiène à domicile | 09982 | | Services à la personne | 13 |
| Hygiène alimentaire | HACCP 1 : appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine | 10643 | | Hôtellerie, restauration | 17 |
| | HACCP 2 : manager la sécurité alimentaire en restauration collective | 10758 | | Hôtellerie, restauration | 17 |
| | Livrer les repas dans le secteur des services à la personne | 10948 | | Services à la personne | 15 |
| | Préparer les repas à domicile | 10832 | | Services à la personne | 14 |
| Inspection d'un équipement frigorifique | Réaliser l'inspection périodique d'un équipement frigorifique sous pression | 10021 | ▲ | Techniques et production industrielles | 46 |
| Interventions à domicile | Accompagner à son domicile une personne atteinte de la maladie d'Alzheimer | 09991 | | Services à la personne | 23 |
| | Adopter les gestes et postures efficaces pour une intervention à domicile | 09981 | | Services à la personne | 25 |
| | Aider à la toilette | 09990 | | Services à la personne | 11 |
| | Aider les personnes dépendantes à se déplacer | 09987 | | Services à la personne | 11 |
| | Entretenir tout type de linge | 10633 | | Services à la personne | 14 |
| | Garde d'enfants de moins de 3 ans | 09986 | | Services à la personne | 21 |
| | Garde d'enfants de plus de 3 ans | 10834 | | Services à la personne | 21 |
| | Instaurer une relation professionnelle avec les personnes aidées | 10833 | | Services à la personne | 8 |
| | Livrer les repas à domicile | 10948 | | Services à la personne | 15 |
| | Maîtriser les pratiques d'hygiène à domicile | 09982 | | Services à la personne | 13 |
| | Maîtriser les techniques d'entretien du domicile | 09983 | | Services à la personne | 13 |
| | Préparer les repas à domicile | 10832 | | Services à la personne | 14 |
| | Remplacer un appareillage ou un équipement électrique | 10138 | | Services à la personne | 17 |
| | Remplacer un équipement sanitaire | 10137 | | Services à la personne | 17 |
| | Remplacer un sol souple en lé | 10140 | | Services à la personne | 18 |

| Mot clé | Offre | Code | Catalogue | Page |
|---|---|---|---|---|
| Interventions à domicile | Repeindre une pièce | 10141 | Services à la personne | 18 |
| | Rôle et missions de l'intervenant à domicile | 09979 | Services à la personne | 8 |
| | Tailler des arbustes, des arbres d'ornement et une haie ornementale | 10820 | Services à la personne + Hygiène, propreté, sécurité | 19 13 |
| | Tondre un gazon et entretenir un massif fleuri | 10819 | Services à la personne + Hygiène, propreté, sécurité | 19 13 |
| Isolation thermique par l'extérieur (ITE) | Contrôler et améliorer sa prestation en matière de pose d'isolant pour une meilleure performance énergétique | 10930 | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 16 |
| | Réaliser le débit des matériaux d'un système ITE | 10929 | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 15 |
| | Réaliser une isolation thermique par l'extérieur avec le système bardage en clins | 10928 | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 15 |
| | Réaliser une isolation thermique par l'extérieur avec le système bardage en plaques | 10927 | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 14 |
| | Réaliser une isolation thermique par l'extérieur avec le système enduit mince | 10530 | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 13 |
| | Réaliser une isolation thermique par l'extérieur avec le système enduit monocouche | 10531 | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 13 |
| | Réaliser une isolation thermique par l'extérieur avec les trois systèmes de fixation | 10997 | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 14 |
| Jardinage | Tailler des arbustes, des arbres d'ornement et une haie ornementale | 10820 | Services à la personne + Hygiène, propreté, sécurité | 19 13 |
| | Tondre un gazon et entretenir un massif fleuri | 10819 | Services à la personne + Hygiène, propreté, sécurité | 19 13 |
| Lecture de plans | S'initier au dessin technique et à la lecture de plans | 10254 | Compétences transversales | 22 |
| | Se perfectionner en topographie | 10550 | Travaux publics | 17 |
| Lecture rapide | Maîtriser les techniques de lecture rapide | 10259 | Compétences transversales | 12 |
| Maintenance industrielle | Acquérir les bases de l'instrumentation des procédés | 10090 | Techniques et production industrielles | 35 |
| | Acquérir les bases de la régulation des procédés | 10099 | Techniques et production industrielles | 35 |
| | Acquérir des méthodes pour réduire les temps d'arrêt machine | 10984 | Techniques et production industrielles | 37 |
| | Acquérir une méthode de diagnostic structurée | 10603 | Techniques et production industrielles | 36 |
| | Dépanner un équipement électrique en sécurité | 10087 | Techniques et production industrielles | 33 |
| | Maintenance industrielle : réaliser la maintenance préventive des systèmes mécaniques | 10097 | Techniques et production industrielles | 33 |
| | Monter, régler et dépanner les éuqipements hydrauliques | 10576 | Techniques et production industrielles | 34 |
| | Monter, régler et dépanner les éuqipements pneumatiques | 10983 | Techniques et production industrielles | 34 |
| | S'approprier le grafcet comme outil de diagnostic performant | 10094 | Techniques et production industrielles | 36 |
| Maison à ossature bois | Réaliser le montage d'une maison à ossature bois de type « plate-forme » | 10157 | Bâtiment, éco-construction, rénovationq | 36 |
| Management | Animer une équipe d'intervenants à domicile | 09992 | Services à la personne | 9 |
| | Former et faire évoluer les membres de son équipe | 10084 | Distribution | 17 |
| | Manager une équipe au service des étages | 10655 | Hôtellerie, restauration | 27 |
| | Manager une équipe en cuisine | 10767 | Hôtellerie, distribution | 23 |
| | Mobiliser son équipe pour atteindre les objectifs fixés | 10089 | Distribution | 16 |
| | Organiser et planifier le travail de son équipe | 10033 | Distribution | 16 |
| | PME-TPE : compétences et création de valeur | 11004 | Compétences transversales | 39 |
| | PME-TPE : les fondamentaux du management | 11003 | Compétences transversales | 39 |
| | Superviseur : aider le superviseur à sa prise de poste | 10975 | Compétences transversales | 36 |
| Marge commerciale | Développer la marge commerciale de son rayon | 10057 | Distribution | 8 |


▲ stage de perfectionnement avec test final
✦ évaluation seule (sans formation)

| Mot clé | Offre | Code | | Catalogue | Page |
|---|---|---|---|---|---|
| Matériaux composites | Voir composites | | | | |
| Mathématiques | Acquérir les bases de la statistique | 10858 | | Compétences transversales | 21 |
| | Acquérir les bases du calcul | 10853 | | Compétences transversales | 18 |
| | Manipuler les unités de mesure | 10854 | | Compétences transversales | 19 |
| | Réviser l'essentiel de l'arithmétique : unités de mesure, fractions, proportions | 10263 | | Compétences transversales | 20 |
| | Réviser les bases du calcul | 10859 | | Compétences transversales | 18 |
| | Réviser les notions d'algèbre | 10863 | | Compétences transversales | 21 |
| | S'initier à l'arithmétique | 10855 | | Compétences transversales | 20 |
| | S'initier à la résolution de problèmes mathématiques | 10864 | | Compétences transversales | 19 |
| MISAP | Module d'intégration dans les Services Aux Personnes | 11010 | | Service à la personne | 9 |
| MOCN | Acquérir les bases de la programmation ISO sur fraiseuse à commande numérique | 10189 | | Techniques et production industrielles | 25 |
| | Acquérir les bases de la programmation ISO sur tour à commande numérique | 10587 | | Techniques et production industrielles | 23 |
| | Acquérir les bases du fraisage sur machines à commande numérique | 10178 | | Techniques et production industrielles | 25 |
| | Acquérir les bases du tournage sur machine à commande numérique | 10186 | | Techniques et production industrielles | 23 |
| | Conduire une machine d'électroérosion à fil | 10584 | | Techniques et production industrielles | 26 |
| Montage mécanique | Se former au montage mécanique | 10575 | | Techniques et production industrielles | |
| Motocycles | Motocycles : contrôler et dépanner les circuits de charge et de démarrage | 10619 | | Véhicules, engins, nautisme | 17 |
| | Motocycles : contrôler et dépanner les circuits électriques | 10617 | | Véhicules, engins, nautisme | 17 |
| | Motocycles : diagnostiquer et dépanner les systèmes d'allumage | 10620 | | Véhicules, engins, nautisme | 16 |
| | Promouvoir la vente des motocycles électriques ou hybrides | 10990 | | Véhicules, engins, nautisme | 16 |
| Niveleuse | Conduire en sécurité une niveleuse + test CACES R372 catégorie 6 | 10777 | ▲ | Travaux publics | 12 |
| | Se perfectionner à la conduite de la niveleuse | 10995 | | Travaux publics | 11 |
| Organisation | Gérer ses tournées pour optimiser ses coûts | 10631 | | Transport, logistiques | 27 |
| | Organiser son temps et ses activités | 11015 | | Compétences transversales | 40 |
| | Optimiser sa rentabilité et son organisation de travail en restauration | 10759 | | Hôtellerie, restauration | 23 |
| Orthographe | S'entraîner à l'orthographe : initiation + l'essentiel des règles du français | 10846 | | Compétences transversales | 10 |
| | S'entraîner à l'orthographe : niveau avancé + l'essentiel des règles du français | 10865 | | Compétences transversales | 10 |
| Outlook | Outlook – les bases | 10822 | | Compétences transversales | 27 |
| Paie | Actualiser vos pratiques de la paie | 10739 | | Compétences transversales | 30 |
| | S'iniitier à la paie dans le secteur des transports | 9977 | | Compétences transversales | 31 |
| | S'initier à la paie dans le secteur du BTP | 10147 | | Compétences transversales | 30 |
| Pâtisserie | Pâtisserie en restauration : maîtriser les techniques de base | 10769 | | Hôtellerie, restauration | 11 |
| Pelle | Se perfectionner à la conduite d'une minipelle, d'une pelle ou d'une tractopelle | 10994 | | Travaux publics | 10 |
| Performance énergétique des bâtiments | Connaître les clés du BBC et les aides financières des labels liés à la RT | 10931 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 17 |
| | Contrôler et améliorer sa prestation en matière de pose d'isolant pour une meilleure performance énergétique | 10930 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 16 |
| | FEEBat : connaître, maîtriser et mettre en œuvre les technologies d'isolation des parois verticales opaques et des planchers bas | 10030 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 12 |
| | FEEBat : connaître, maîtriser et mettre en œuvre les technologies d'isolation des toitures et des planchers hauts | 10032 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 12 |
| | FEEBat : connaître, maîtriser et mettre en œuvre les technologies de chauffage à air | 10047 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 40 |
| | FEEBat : connaître, maîtriser et mettre en œuvre les technologies de chauffage à eau chaude | 10043 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 52 |
| | FEEBat : connaître, maîtriser et mettre en œuvre les technologies de climatisation et de rafraîchissement | 10058 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 52 |
| | FEEBat : connaître, maîtriser et mettre en œuvre les technologies de production d'eau chaude sanitaire | 10053 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 53 |
| | FEEBat : connaître, maîtriser et mettre en œuvre les technologies de ventilation (VMC) | 10039 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 53 |

| Mot clé | Offre | Code | | Catalogue | Page |
|---|---|---|---|---|---|
| Performance énergétique des bâtiments | FEEBat : connaître, maîtriser et mettre en œuvre les technologies liées à l'éclairage et aux autres équipements électriques | 10056 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 40 |
| | FEEBat : connaître, maîtriser et mettre en œuvre les technologies liées aux ouvrants, fermetures et protections solaires | 10037 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 36 |
| | FEEBat : identifier les éléments-clés d'une offre globale d'amélioration énergétique des bâtiments | 10023 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 11 |
| | FEEBat : maîtriser les outils pour mettre en œuvre une offre globale d'amélioration énergétique des bâtiments | 10026 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 11 |
| | Maîtriser les principes de l'étanchéité à l'air d'un bâtiment basse consommation | 10938 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 16 |
| | Poser une menuiserie extérieure pour améliorer les performances énergétiques des bâtiments | 10540 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 37 |
| | Réaliser le débit des matériaux d'un système ITE | 10929 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 15 |
| | Réaliser une isolation thermique par l'extérieur avec le système bardage en clins | 10928 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 15 |
| | Réaliser une isolation thermique par l'extérieur avec le système bardage en plaques | 10927 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 14 |
| | Réaliser une isolation thermique par l'extérieur avec le système enduit mince | 10530 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 13 |
| | Réaliser une isolation thermique par l'extérieur avec le système enduit monocouche | 10531 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 13 |
| | Réaliser une isolation thermique par l'extérieur avec les trois systèmes de fixation | 10997 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 14 |
| Photovoltaïque | Dimensionner un équipement photovoltaïque raccordé réseau | 10939 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 45 |
| | Qualit'EnR : devenir référent QualiPv « photovoltaïque module électricité » | 10082 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 45 |
| | Qualit'EnR : devenir référent QualiPv « photovoltaïque module intégration au bâti » | 10544 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 49 |
| | Poser et réaliser l'étanchéité des équipements solaires à partir d'éléments préfabriqués | 10940 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 41 |
| | Réaliser des éléments de zinguerie pour l'intégration d'équipements solaires en toiture | 10941 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 41 |
| Plates-formes élévatrices mobiles de personnes (PEMP) | Conduire des plates-formes élévatrices mobiles de personnes PEMP catégorie 3B | 10025 | ▲ | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 25 |
| Portails | Poser des portails et installer leur motorisation | 10542 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 37 |
| Powerpoint | Powerpoint 2007 – les bases | 10823 | | Compétences transversales | 27 |
| Prévention, sécurité | Adopter les gestes et postures efficaces pour une intervention à domicile | 09981 | | Services à la personne | 25 |
| | Connaître les gestes et postures pour prévenir les accidents | 10809 | | Tous les catalogues | |
| | CQP – APS (agent de prévention et de sécurité) | 11012 | ▲ | Bâtiment, éco-construction, rénovation<br>Distribution<br>Hygiène, propreté, sécurité | 67<br>24<br>16 |
| | Prévenir et gérer les conflits | 10676 | | Hygiène, propreté, sécurité | 20 |
| | Prévenir les risques liés aux gestes et postures du soudeur | 10982 | | Techniques et production industrielle | 19 |
| | Prévenir les risques pour les personnes aidées | 09989 | | Services à la personne | 25 |
| | Sauveteur secouriste du travail : niveau initial | 09994 | | Tous les catalogues | |
| | Sauveteur secouriste du travail : recyclage | 10675 | | Tous les catalogues | |
| Prise de fonction | Superviseur : aider le superviseur à sa prise de poste | 10975 | | Compétences transversales | 36 |
| Qualité | Démarche QSE/HQE : améliorer sa prestation de services | 10664 | | Hygiène, propreté, sécurité | 8 |


▲ stage de perfectionnement avec test final
✦ évaluation seule (sans formation)

Pour consulter tous nos catalogues interactifs : **www.afpa.fr – rubrique « entreprise »**

| Mot clé | Offre | Code | | Catalogue | Page |
|---|---|---|---|---|---|
| Qualit'EnR | Qualit'EnR : devenir référent QualiBois « appareil bois indépendant » | 10943 | ▲ | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 48 |
| | Qualit'EnR : devenir référent QualiBois « appareil bois raccordé au réseau hydraulique » | 10944 | ▲ | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 48 |
| | Qualit'EnR : devenir référent QualiPac « pompes à chaleur » | 10945 | ▲ | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 50 |
| | Qualit'EnR : devenir référent QualiPv « photovoltaïque module électricité » | 10082 | ▲ | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 45 |
| | Qualit'EnR : devenir référent QualiPv « photovoltaïque module intégration au bâti » | 10544 | ▲ | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 49 |
| | Qualit'EnR : devenir référent QualiSol « chauffe-eau solaire individuel » | 10086 | ▲ | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 46 |
| | Qualit'EnR : devenir référent QualiSol « système solaire combiné » | 10091 | ▲ | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 47 |
| Rayons | Développer l'attractivité de son rayon | 10052 | | Distribution | 8 |
| | Etablir les prévisions annuelles de son rayon | 10054 | | Distribution | 10 |
| Réclamations | Traiter les réclamations | 10661 | | Hôtellerie, restauration | 24 |
| | Traiter les réclamations client en prenant en compte les intérêts de l'enseigne | 10070 | | Distribution | 9 |
| Relation client | Gestion des situations difficiles | 10810 | | Transport, logistiques | 21 |
| | Mobiliser un comportement client et une posture de service | 11014 | | Compétences transversales | 33 |
| | Pratiquer l'écoute active pour mieux vendre : mieux cerner les besoins | 10828 | | Compétences transversales | 34 |
| | Prévenir et gérer les conflits | 10676 | | Hygiène, propreté, sécurité | 20 |
| | Prévenir et gérer les situations difficiles au téléphone | 11000 | | Compétences transversales | 36 |
| | Prévenir et traiter les litiges | 10629 | | Transport, logistique | 26 |
| | Traiter les réclamations client en prenant en compte les intérêts de l'enseigne | 10070 | | Distribution | 9 |
| Reprise d'entreprise | Reprendre une entreprise | 10738 | | Compétences transversales | 40 |
| Réseaux de communication | Mettre en œuvre le raccordement de colonnes montantes d'immeubles en fibre optique (FTTH) | 10947 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 64 |
| | Réaliser le raccordement de fibres optiques dans les réseaux de communication | 10555 | | Bâtiment, éco-construction, rénovation | 64 |
| Réseaux électriques | Intervenir sur une installation d'éclairage public | 10322 | | Réseaux électriques | 27 |
| | Qualification EV1 : accessoires souterrains de câble BTA à isolation synthétique | 10312 | ✦ | Réseaux électriques | 24 |
| | Qualification EV2 : accessoires câble BTA isolation synthétique et papier imprégné | 10313 | ✦ | Réseaux électriques | 24 |
| | Qualification EV3 : accessoires souterrains de câble HTA à isolation synthétique HTA | 10314 | ✦ | Réseaux électriques | 25 |
| | Qualification EV4 : accessoires câble HTA isolation synthétique et papier imprégné | 10315 | ✦ | Réseaux électriques | 25 |
| | RACC-BTA : accessoires souterrains et raccordement de coffrets pour câble synthétique | 10308 | | Réseaux électriques | 21 |
| | RACC-BTA-CIS : accessoires souterrains de câbles BT à isolation synthétique | 10303 | | Réseaux électriques | 21 |
| | RACC-HTA : accessoires souterrains de câbles HTA à isolation papier imprégné | 10306 | | Réseaux électriques | 22 |
| | RACC-HTA-CIS : accessoires souterrains de câbles HTA à isolation synthétique | 10305 | | Réseaux électriques | 22 |
| | REC-TST-BT-AER : recyclage travaux sous tension sur réseaux aériens BT | 10182 | ▲ | Réseaux électriques | 16 |
| | REC-TST-BT-BRT-AER : recyclage travaux sous tension de branchements aéro-souterrains | 10299 | ▲ | Réseaux électriques | 16 |
| | REC-TST-BT-COF : recyclage travaux sous tension pour raccordement de coffret BT | 10191 | ▲ | Réseaux électriques | 17 |
| | REC-TST-BT-EP : recyclage travaux sous tension sur réseaux d'éclairage public BT | 10184 | ▲ | Réseaux électriques | 19 |
| | REC-TST-BT-INDUS : recyclage travaux sous tension sur installation BT industrielle | 10300 | ▲ | Réseaux électriques | 18 |
| | REC-TST-BT-OI : recyclage travaux sous tension sur ouvrages intérieurs BT (pupblic) | 10301 | ▲ | Réseaux électriques | 17 |
| | REC-TST-BT-S1 : recyclage travaux sous tension sur câbles à isolation synthétique BT | 10187 | ▲ | Réseaux électriques | 18 |
| | TST-BT-AER : travaux sous tension sur réseaux électriques aériens BT | 10173 | ▲ | Réseaux électriques | 10 |

| Mot clé | Offre | Code | | Catalogue | Page |
|---|---|---|---|---|---|
| Réseaux électriques | TST-BT-BAS : s'initier à la sécurité des travaux sous tension | 10197 | ▲ | Réseaux électriques | 10 |
| | TST-BT-BRT-AER : travaux sous tension de branchements aéro-souterrains BT | 10170 | ▲ | Réseaux électriques | 11 |
| | TST-BT-COF : travaux sous tension pour raccordement de coffrets et tableaux BT | 10180 | ▲ | Réseaux électriques | 11 |
| | TST-BT-EP : travaux sous tension en éclairage public BT | 10175 | ▲ | Réseaux électriques | 14 |
| | TST-BT-INDUS : travaux sous tension sur installation BT industrielle ou tertiaire | 10296 | ▲ | Réseaux électriques | 12 |
| | TST-BT-OI : travaux sous tension sur ouvrages intérieurs BT (distribution publique) | 10297 | ▲ | Réseaux électriques | 12 |
| | TST-BT-S1 : travaux sous tension sur câbles à isolation synthétique souterrains BT | 10177 | ▲ | Réseaux électriques | 13 |
| | TST-BT-S2 : travaux sous tension sur câbles isolés au papier imprégné souterrains | 10298 | ▲ | Réseaux électriques | 13 |
| Réseaux souterrains | Qualification EV1 : accessoires souterrains de câble BTA à isolation synthétique | 10312 | ✦ | Réseaux électriques | 24 |
| | Qualification EV2 : accessoires câble BTA isolation synthétique et papier imprégné | 10313 | ✦ | Réseaux électriques | 24 |
| | Qualification EV3 : accessoires souterrains de câble HTA à isolation synthétique HTA | 10314 | ✦ | Réseaux électriques | 25 |
| | Qualification EV4 : accessoires câble HTA isolation synthétique et papier imprégné | 10315 | ✦ | Réseaux électriques | 25 |
| | RACC-BTA : accessoires souterrains et raccordement de coffrets pour câble synthétique | 10308 | | Réseaux électriques | 21 |
| | RACC-BTA-CIS : accessoires souterrains de câbles BT à isolation synthétique | 10303 | | Réseaux électriques | 21 |
| | RACC-HTA : accessoires souterrains de câbles HTA à isolation papier imprégné | 10306 | | Réseaux électriques | 22 |
| | RACC-HTA-CIS : accessoires souterrains de câbles HTA à isolation synthétique | 10305 | | Réseaux électriques | 22 |
| Respect de l'environnement | Connaître les produits de nettoyage | 10670 | | Hygiène, propreté, sécurité | 10 |
| | Démarche QSE/HQE : améliorer sa prestation de services | 10664 | | Hygiène, propreté, sécurité | 8 |
| Restauration collective | Cuisiner et valoriser la cuisson des légumes en restauration collective | 10764 | | Hôtellerie, restauration | 10 |
| | Cuisiner et valoriser la cuisson des poissons en restauration collective | 10763 | | Hôtellerie, restauration | 10 |
| | Cuisiner et valoriser la cuisson des viandes en restauration collective | 10762 | | Hôtellerie, restauration | 9 |
| | Elaborer et valoriser des desserts d'assemblage en restauration collective | 10766 | | Hôtellerie, restauration | |
| | Elaborer et valoriser une production de hors-d'œuvres et entrées en restauration collective | 10765 | | Hôtellerie, restauration | 9 |
| | Prendre en compte la cuisine de terroir en restauration collective | 10641 | | Hôtellerie, restauration | 12 |
| RSE | Intégrer le développement durable en cuisine | 10768 | | Hôtellerie, restauration | 13 |
| | Respecter les contraintes spécifiques du bio-nettoyage en milieu médicalisé | 10672 | | Hygiène, propreté, sécurité | 11 |
| Scooters électriques | Scooters électriques : acquérir des techniques de diagnostic et de dépannage | 10989 | | Véhicules, engins, nautisme | 15 |
| Sécurité incendie | CQP - APS (agent de prévention et de sécurité | 11012 | ▲ | Bâtiment, éco-construction, rénovation<br>Distribution<br>Hygiène, propreté, sécurité | 67<br>24<br>16 |
| | Devenir équipier de première intervention (EPI) | 10673 | | Hygiène, propreté, sécurité | 19 |
| | SSIAP 1 - formation initiale | 10287 | ▲ | Hygiène, propreté, sécurité | 16 |
| | SSIAP 1 - recyclage | 10288 | | Hygiène, propreté, sécurité | 17 |
| | SSIAP 1 - remise à niveau | 10289 | | Hygiène, propreté, sécurité | 17 |
| | SSIAP 2 - formation initiale | 10290 | | Hygiène, propreté, sécurité | 18 |
| | SSIAP 2 - recyclage | 10291 | | Hygiène, propreté, sécurité | 18 |
| | SSIAP 2 - remise à niveau | 10292 | | Hygiène, propreté, sécurité | 19 |
| Service d'étage | Améliorer sa performance au service des étages | 10653 | | Hôtellerie, restauration | 27 |
| | Manager une équipe au service des étages | 10655 | | Hôtellerie, restauration | 27 |


▲ stage de perfectionnement avec test final
✦ évaluation seule (sans formation)

Pour consulter tous nos catalogues interactifs : **www.afpa.fr - rubrique « entreprise »**

| Mot clé | Offre | Code | | Catalogue | Page |
|---|---|---|---|---|---|
| Service en salle | Accueillir et conseiller sa clientèle au restaurant | 10648 | | Hôtellerie, restauration | 19 |
| | Commercialiser les vins en restauration | 10650 | | Hôtellerie, restauration | 21 |
| | Développer l'activité de son bar : techniques de base | 10647 | | Hôtellerie, restauration | 20 |
| | Organiser et présenter des buffets attractifs en restauration | 10651 | | Hôtellerie, distribution | 19 |
| | Valoriser le service des petits déjeuners en hôtellerie | 10652 | | Hôtellerie, distribution | 20 |
| Services aux personnes | Voir Interventions à domicile | | | | |
| SolidWorks | Concevoir des produits complexes avec SolidWorks | 10044 | | Techniques et production industrielles | 13 |
| | Modéliser méthodiquement des produits avec SolidWorks | 10048 | | Techniques et production industrielles | 13 |
| Soudage | Améliorer sa maîtrise du soudage des matières plastiques | 10609 | | Techniques et production industrielles | 30 |
| | Prévenir les risques liés aux gestes et postures du soudeur | 10982 | | Techniques et production industrielle | 19 |
| | S'initier au soudage à l'arc avec électrode enrobée | 10202 | | Techniques et production industrielle | 16 |
| | S'initier au soudage semi-automatique | 10195 | | Techniques et production industrielle | 16 |
| | S'initier au soudage Tungsten Inert Gas | 10207 | | Techniques et production industrielle | 17 |
| | Se préparer et passer la qualification ATG B 540.9 brasage | 10567 | ▲ | Techniques et production industrielle | 18 |
| | Se préparer et passer la qualification ATG B 527.9 opérateur polyéthylène | 10565 | ▲ | Techniques et production industrielle | 19 |
| | Se préparer et passer la qualification ATG B 540.9 | 10566 | ▲ | Techniques et production industrielle | 18 |
| | Souder en Tungsten Inert Gas sur tubes en acier | 10803 | | Techniques et production industrielle | 17 |
| Statistiques | Acquérir les bases de la statistique | 10858 | | Compétences transversales | 21 |
| Stocks | Optimiser ses stocks | 10046 | | Distribution | 10 |
| Tableau de bord | Analyser son tableau de bord et mettre en œuvre des plans d'action | 10060 | | Distribution | 11 |
| | Concevoir et actualiser les tableaux de bord des ressources humaines | 10149 | | Compétences transversales | 42 |
| Tableaux et graphiques | Préparer et concevoir des tableaux et graphiques - initiation | 10860 | | Compétences transversales | 23 |
| | Préparer et concevoir des tableaux et graphiques - perfectionnement | 11011 | | Compétences transversales | 23 |
| Techniques de cuisson | Les techniques de cuisson évolutives | 10761 | | Hôtellerie, restauration | 12 |
| Techniques de vente | Maîtriser les techniques de vente en magasin | 10027 | | Distribution | 19 |
| Topographie | Se perfectionner en topographie | 10550 | | Travaux publics | 17 |
| Tournage | Acquérir les bases de la programmation ISO sur tour à commande numérique | 10587 | | Techniques et production industrielles | 23 |
| | Acquérir les bases du tournage conventionnel | 10190 | | Techniques et production industrielles | 22 |
| | Acquérir les bases du tournage sur machine à commande numérique | 10186 | | Techniques et production industrielles | 23 |
| | Se perfectionner au tournage conventionnel | 10582 | | Techniques et production industrielles | 22 |
| Tranchée blindée | Blinder une tranchée en petite profondeur | 10951 | | Travaux publics | 19 |
| Transport de marchandises dangereuses (TMD) | TMD citerne : recyclage | 09968 | | Transport, logistique | 12 |
| | TMD citerne : spécialisation | 09974 | ▲ | Transport, logistique | 12 |
| | TMD formation de base (recyclage) | 09975 | ▲ | Transport, logistique | 11 |
| | TMD formation initiale | 09969 | ▲ | Transport, logistique | 11 |
| | TMD produits pétroliers : recyclage | 09967 | | Transport, logistique | 13 |
| | TMD produits pétroliers : spécialisation | 09966 | ▲ | Transport, logistique | 13 |
| Transport scolaire | Rôle du conducteur en transport scolaire | 10756 | | Transport, logistique | 19 |
| Travaux d'entretien | Remplacer un équipement sanitaire | 10137 | | Services à la personne | 17 |
| | Remplacer un appareillage ou un équipement électrique | 10138 | | Services à la personne | 17 |
| | Remplacer un sol souple en lé | 10140 | | Services à la personne | 18 |
| | Repeindre une pièce | 10141 | | Services à la personne | 18 |

| Mot clé | Offre | Code | | Catalogue | Page |
|---|---|---|---|---|---|
| Travaux sous tension | REC-TST-BT-AER : recyclage travaux sous tension sur réseaux aériens BT | 10182 | ▲ | Réseaux électriques | 16 |
| | REC-TST-BT-BRT-AER : recyclage travaux sous tension de branchements aéro-souterrains | 10299 | ▲ | Réseaux électriques | 16 |
| | REC-TST-BT-COF : recyclage travaux sous tension pour raccordement de coffret BT | 10191 | ▲ | Réseaux électriques | 17 |
| | REC-TST-BT-EP : recyclage travaux sous tension sur réseaux d'éclairage public BT | 10184 | ▲ | Réseaux électriques | 19 |
| | REC-TST-BT-INDUS : recyclage travaux sous tension sur installation BT industrielle | 10300 | ▲ | Réseaux électriques | 18 |
| | REC-TST-BT-OI : recyclage travaux sous tension sur ouvrages intérieurs BT (pupblic) | 10301 | ▲ | Réseaux électriques | 17 |
| | REC-TST-BT-S1 : recyclage travaux sous tension sur câbles à isolation synthétique BT | 10187 | ▲ | Réseaux électriques | 18 |
| | TST-BT-AER : travaux sous tension sur réseaux électriques aériens BT | 10173 | ▲ | Réseaux électriques | 10 |
| | TST-BT-BAS : s'initier à la sécurité des travaux sous tension | 10197 | ▲ | Réseaux électriques | 10 |
| | TST-BT-BRT-AER : travaux sous tension de branchements aéro-souterrains BT | 10170 | ▲ | Réseaux électriques | 11 |
| | TST-BT-COF : travaux sous tension pour raccordement de coffrets et tableaux BT | 10180 | ▲ | Réseaux électriques | 11 |
| | TST-BT-EP : travaux sous tension en éclairage public BT | 10175 | ▲ | Réseaux électriques | 14 |
| | TST-BT-INDUS : travaux sous tension sur installation BT industrielle ou tertiaire | 10296 | ▲ | Réseaux électriques | 12 |
| | TST-BT-OI : travaux sous tension sur ouvrages intérieurs BT (distribution publique) | 10297 | ▲ | Réseaux électriques | 12 |
| | TST-BT-S1 : travaux sous tension sur câbles à isolation synthétique souterrains BT | 10177 | ▲ | Réseaux électriques | 13 |
| | TST-BT-S2 : travaux sous tension sur câbles isolés au papier imprégné souterrains | 10298 | ▲ | Réseaux électriques | 13 |
| Tutorat | Formation tuteur – être un tuteur efficace | 10106 | | Compétences transversales | 47 |
| Unités de mesure | Manipuler les unités de mesure | 10854 | | Compétences transversales | 19 |
| | Réviser l'essentiel de l'arithmétique : unités de mesure, fractions, proportions | 10263 | | Compétences transversales | 20 |
| Usinage | Acquérir les bases de la rectification plane conventionnelle | 10588 | | Techniques et production industrielles | 26 |
| | Conduire une machine d'électroérosion à fil | 10584 | | Techniques et production industrielles | 6 |
| Vélos à assistance électrique | Vélos à assistance électrique : contrôler et dépanner | 10736 | | Véhicules, engins, nautisme | 15 |
| Vente | Conduire une vente | 10978 | | Compétences transversales | 35 |
| | Maîtriser les techniques de vente en magasin | 10027 | | Distribution | 19 |
| | Optimiser la rentabilité de ses ventes | 10277 | | Compétences transversales | 35 |
| | Optimiser ses ventes additionnelles | 10656 | | Hôtellerie, restauration | 24 |
| | Pratiquer l'écoute active pour mieux vendre : mieux cerner les besoins | 10828 | | Compétences transversales | 34 |
| | Promouvoir et vendre une offre par téléphone en émission d'appel | 11002 | | Compétences transversales | 34 |
| | Promouvoir la vente des motocycles électriques ou hybrides | 10990 | | Véhicules, engins, nautisme | 16 |
| Voirie et réseaux divers | Blinder une tranchée en petite profondeur | 10951 | | Travaux publics | 19 |
| | Mettre en œuvre des enrobés à la main | 10949 | | Travaux publics | 18 |
| | Réaliser des petits ouvrages en béton sur chantier VRD | 10950 | | Travaux publics | 17 |
| | Se perfectionner à la construction d'un réseau d'adduction d'eau potable | 10778 | | Travaux publics | 18 |
| | Se perfectionner en topographie | 10550 | | Travaux publics | 17 |
| Web | Soyez plus performant avec le web | 10818 | | Compétences transversales | 28 |
| Word | Word 2007 – niveau 1 | 11005 | | Compétences transversales | 25 |
| | Word 2007 – niveau 2 | 11001 | | Compétences transversales | 25 |


▲ stage de perfectionnement avec test final
✦ évaluation seule (sans formation)

Pour consulter tous nos catalogues interactifs : **www.afpa.fr – rubrique « entreprise »**



# L'alternance vous avez tout à y gagner !

L'AFPA vous assiste dans le recrutement, forme entièrement le salarié (CDD ou CDI) à votre métier :

## il est opérationnel immédiatement !

Nos formations associent une formation théorique dans un campus AFPA et une mise en situation au sein de votre entreprise.

**L'efficacité est au bout !**

**Les "+" du contrat de professionnalisation**

- une formation globale
- une formation au plus près des besoins de l'entreprise
- un savoir-faire pédagogique très opérationnel
- recrutement d'un salarié formé à votre métier

Les formations AFPA commencent toute l'année, n'attendez pas !

**www.afpa.fr**

afpa
La formation professionnelle

© Les Éditions Stratégiques. Crédit photos : Getty Images.



AFPA **Direction de la communication et de la stratégie de marque**
13, place du Général de Gaulle – 93108 Montreuil Cedex

## ILS FONT CONFIANCE À L'AFPA

Forte de plus de 60 ans d'expérience et de collaborations réussies dans de nombreux secteurs d'activité, l'AFPA a le privilège de travailler partout en France, auprès de grandes entreprises et de partenaires institutionnels.
Nous les remercions de leur confiance.

L'AFPA PROPOSE
PLUS DE **300 STAGES**
DE PERFECTIONNEMENT
DANS **11 SECTEURS :**

- **bâtiment-écoconstruction-rénovation**
- **distribution**
- **véhicules, engins, nautisme**
- **hôtellerie restauration**
- **hygiène-propreté-sécurité**
- **techniques et production industrielles**
- **services à la personne**
- **travaux publics**
- **transport, logistique**
- **réseaux électriques**
- **compétences transversales-remise à niveau**

**Vous souhaitez en savoir davantage sur les services et les offres de formation AFPA ?**

**appelez le N° Indigo 0 826 46 14 14**

0,15 € TTC / MN

**ou connectez-vous sur notre site www.afpa.f**
**vous y trouverez toutes nos formations et des catalogues interactifs**

afpa
La formation professionnelle